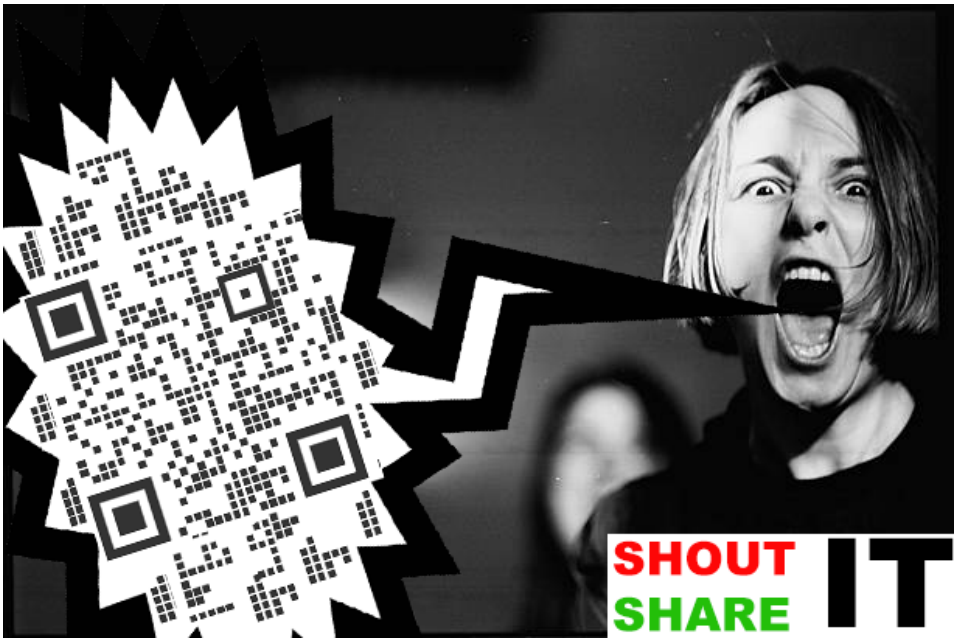
Твоя коптильня

Елена Маслякова


SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Процесс копчения по праву можно считать первым способом консервации, который открыл для себя человек. И хотя история возникновения копчения до сих пор загадочна, нет никаких точных данных о времени появления этого способа приготовления пищи, он прочно вошел в быт народов и отразился во многих традициях и обычаях. Копчености подавали не только как одно из обязательных блюд на званых пирах, но и украшали ими столы во время многих народных праздников. О старых традициях, новейших рецептах и многом другом рассказывается в этой удивительной книге.

- Елена Владимировна Маслякова
  - Введение
    -
  - Глава 1. История копчения продуктов питания
    -
  - Глава 2. Промышленное оборудование для коптильни
    -
  - Глава 3. Оборудование для домашней коптильни
    -
    - Передвижные коптильни
      -
    - Стационарные домашние коптильни
      -
  - Глава 4. Технология копчения
    -
  - Глава 5. Нетрадиционные методы копчения продуктов (при помощи препарата типа «Жидкого дыма» и аппарата «Ольховый дым» и в электростатическом поле)
    -
    - Буженина
      -
    - Копченое сало в рассоле
      -
    - Сельдь горячего копчения
      -
    - Свиной рулет
      -
    - Копченая горбуша
      -

- Глава 6. Копченое мясо и сало
  - Подготовка мяса и сала для копчения
  - Холодное копчение
    - Сало холодного копчения
    - Копченое сало в рассоле
    - Шпик копченый
    - Копченый окорок мокрого посола
    - Окорок холодного копчения
    - Свинина солено-копченая
    - Свинина копченая
    - Подкопченная баранья корейка
    - Сырокопченая свиная грудинка
    - Варено-копченая корейка
    - Пасторма копчено-запеченная
    - Говяжий копчено-вареный филей
    - Копчено-вареный карбонад
    - Свиные копчено-вареные ребра
    - Копчено-вареная свиная шейка
    - Буженина в фольге
    - Копченый свиной рулет
    - Копченая ветчина с можжевельником (сухой посол)
    - Копченая свинина с тмином (мокрый посол)

- Горячее копчение
- Окорок вареный с пряностями
- Копченый окорок из телятины
- Копченый окорок по-крестьянски
- Говяжий окорок
- Копченая грудинка
- Ветчина с можжевельником в собственном рассоле
- Копченая ветчина из телятины со специями
- Свиная ветчина с чесноком
- Ветчина острая
- Баранья ветчина «Ароматная»
- Ароматная буженина
- Копченое свиное сало
- Говядина по-берлински в фольге
- Телячья корейка
- Бараний окорок
- Свиная корейка
- Говяжья буженина
- Копчено-вареный свиной рулет
- Копченые свиные ребрышки

- Глава 7. Копченая рыба
  - Подготовка рыбы для копчения

- Холодное и горячее копчение рыбы
  - Шницель из судака холодного копчения
    - Копченый осетр по-деревенски
      - Карп холодного копчения, тушенный в пиве
        - Копченый лосось
          - Судак холодного копчения, запеченный по-домашнему
            - Линь холодного копчения, запеченный под майонезом
              - Копченый карп со сметаной
                - Копченый карась с луком и яйцами
                  - Щука холодного копчения, запеченная с квашеной капустой
                    - Копченый лещ с тушеной капустой
                      - Лещ холодного копчения с грибным соусом
                        - Карась холодного копчения в ароматизированном масле
                          - Линь холодного копчения, тушенный с грибами и луком
                            - Копченый линь
                              - Копченая щука с лимоном
                                - Щука холодного копчения с яйцами и зеленым луком
                                  - Копченый судак с лимонным соком и зеленью

- Копченая кефаль с помидорами
- Копченый осетр во фритюре
- Тушеная рыба горячего копчения
- Рыба горячего копчения, тушенная с хреном
- Рыба горячего копчения, тушенная с картофелем
- Сом горячего копчения, тушенный в вине
- Запеканка из копченого леща
- Налим горячего копчения, тушенный с капустой
- Караси горячего копчения, отваренные в сливках
- Судак горячего копчения, отваренный со свежими грибами
- Карась горячего копчения, отваренный в сметанном соусе
- Судак горячего копчения, тушенный с горчицей
- Линь горячего копчения, тушенный с шампиньонами

○ Глава 8. Копчение птицы
- Подготовка птицы для копчения
- Холодное копчение
  - Копченый гусь «Деликатесный»
  - Курица холодного копчения по-деревенски
  - Курица холодного копчения, запеченная с яйцами

- Перепел холодного копчения, запеченный с помидорами и луком
- Индейка холодного копчения с кабачками и фасолью
- Курица холодного копчения с грибами
- Утка холодного копчения, фаршированная кашей с грибами
- Гусь холодного копчения в приправе из соленых огурцов
- Курица холодного копчения с горчицей и луком
- Индейка холодного копчения с сыром и помидорами
- Утка холодного копчения, жаренная в тесте
- Тарталетки из курицы холодного копчения с помидорами
- Рулет из индейки холодного копчения
- Крокеты из мяса цыплят холодного копчения

- Горячее копчение
  - Курица горячего копчения под соусом «Провансаль»
  - Курица горячего копчения «Нежная»
  - Куропатки горячего копчения по-охотничьи
  - Гусь горячего копчения с капустой
  - Гусь горячего копчения с картофельным пюре

- Гусь горячего копчения, запеченный в тесте
- Гусь горячего копчения с черносливом
- Рябчик горячего копчения
- Копченые цыплята, фаршированные грибами
- Копченая фаршированная курица
- Копченый цыпленок с рисом и помидорами
- Запеканка из курицы горячего копчения
- Копченая утка с фруктами
- Копченая курица по-домашнему

○ Глава 9. Копченые колбасы
- Подготовка колбас для копчения
- Холодное копчение
  - Копчено-вареная колбаса с крупным шпиком
  - Колбаса копчено-жареная
  - Чесночные колбаски
  - Колбаса сырокопченая с твердым шпиком
  - Колбаса сырокопченая с ароматными травами
  - Колбаса сырокопченая острая, из конины
  - Колбаса сырокопченая свиная, с пряностями
- Горячее копчение

- Колбаса из соленого окорока
- Колбаса с овощами и приправами
- Копченая колбаса из говядины и корейки
- Колбаса свиная копченая с корейкой и мелким шпиком
- Колбаса копчено-запеченная, с пряностями и мелким шпиком
- Колбаса из свинины и говядины копчено-вареная
- Колбаса сырокопченая нежная

- Глава 10. Копчение сыров
  - Подготовка сыров для копчения
  - Холодное и горячее копчение сыров
    - Твердый подкопченный сыр (горячего копчения)
    - Твердый сыр холодного копчения.
    - Подкопченный плавленый сыр
    - Плавленый сыр холодного копчения
    - Подкопченные плавленые пластические сырки
    - Копченая сырково-фруктовая масса (горячего копчения)
    - Копченый терочный сыр
    - Подкопченные терочные сыры
    - Подкопченный терочный зеленый сыр

- Копчение кисломолочного колбасного сыра
- Голландский подкопченный сыр
- Подкопченный деликатесный сыр
- Сливочный сыр горячего копчения
- Хрустящий подкопченный твердый сыр
- Подкопченный сыр «Российский»
- Копченые сыры «Чеддер»
- Подкопченный «Рокфор»
- Копченая сырно-мраморная масса
- Подкопченный рулет из закусочного сыра
- Подкопченный закусочный сыр
- Чайные и кофейные сыры холодного копчения
- Подкопченные рассольные сыры

○ Глава 11. Для гурманов

- Бананы копченые с пряностями
- Каштаны конские копченые
- Копченый осьминог
- Копченые кальмары
- Копченые мидии
- Копченые яблоки
- Копченые груши

- Копченая тыква
- Копченые грецкие орехи
- Копченые патиссоны
- Копченые баклажаны
- Копченые топинамбуры
- Копченый виноград
- Копченая свекла
- Копченая ирга
- Копченая черешня

Глава 12. Блюда с копченостями
- Печеная копченая ветчина под крепким соусом
- Капуста, фаршированная вареной копченой ветчиной
- Запеканка из копченой курицы с грибным соусом
- Плов из копченого окорока с фасолью
- Борщ с копченым гусем или уткой
- Суп с рисом и свиным копченым окороком
- Суп гороховый с копчеными ребрышками
- Суп-пюре из картофеля и рубленого говяжьего окорока
- Салат с копченой рыбой и сыром
- Салат из копченой трески
- Картофельный салат с копченой рыбой

- Салат куриный из свежих помидоров и копченого цыпленка
- Салат из копченого языка с овощами
- Салат куриный с копченым окороком
- Салат «Деревенский»
- Салат «Дамский»
- Коктейль-салат
- Салат «Утренний»
- Салат «Фантазия»
- Салат «Летний»
- Салат из цветной капусты
- Салат из белой фасоли с копченой грудинкой
- Салат «К завтраку»
- Салат по-венски
- Салат «Датский»
- Сом холодного копчения, тушенный в томате с овощами
- Закуска «Помидорчик»
- Закуска «Пикник»
- Картофель с копченым салом
- Крокеты из куриного филе
- Бутерброды с рыбой
- Рулеты из копченого окорока

- Биточки по-французски
- Свиной паштет
- Тартинки с корейкой и ветчиной
- Тефтели из трески в соусе
- Волованы с начинкой из копченого мяса
- Тарталетки с копченостями и грибами
- Рыбное рагу с копченым шпиком
- Кнели картофельные с копченой грудинкой
- Закуска «Студенческая»
- Яйца, фаршированные колбасой
- Омлет с филе морского окуня
- Канапе с кусочками курицы-гриль
- Канапе с копчеными шпротами
- Канапе с сыром и копченой грудинкой
- Бутерброд со скумбрией
- Закуска «Изысканная»
- Свиные рулеты с начинкой
- Зразы из говядины
- Салат «Пикантный»
- Бутерброды «Лунный свет»
- Бутерброды «Столичные»
- Бутерброды с сыром, корейкой, томатами и салатом

- Творог с копченой сельдью
- Хлебцы с творогом и копченой треской
- Крекеры с копченым сыром
- Печенье «Восточное»
- Пудинг «Рыбный»
- Пирожки из заварного теста с копченым окороком и горошком
- Пирожки из слоеного теста с куриным мясом

- Глава 13. Соусы для копченых продуктов
  - Соус «Клюквенный»
  - Соус «Сырный»
  - Соус «Винный»
  - Соус сметанный с зеленью
  - Соус из икры
  - Соус грибной с овощами
  - Соус «Чесночный»
  - Соус «Белый»
  - Соус «Горчичный»
  - Соус «Майонезный»
  - Соус «Пикантный»
  - Соус «Нежный»
  - Соус «Томатный»
  - Соус «Яичный»

- Соус «Оригинальный»
- Соус «Ореховый»
- Соус «Свекольный»
- Соус «Ароматный» с зеленью
- Соус «Царский»

○ Заключение

Елена Владимировна Маслякова
Твоя коптильня

Введение

Итак, вашему вниманию предлагается ряд полезных и новых советов (в чем вы, безусловно, еще сможете убедиться сами) по приготовлению копченой продукции в домашних условиях.

При детальном ознакомлении с главами этой книги вы, дорогой читатель, сможете усвоить и далее самостоятельно осуществлять один из наиболее известных и «гурманских» способов приготовления пищи – копчение. Как известно, копчение придает продуктам приятный аромат, хороший вкус, значительно увеличивает их стойкость при хранении (даже без холода).

Кроме того, читатели узнают, что построить собственную коптильню в домашних условиях (на даче или в частном доме) совсем несложно. И один из немаловажных аргументов в пользу собственной коптильни – тот, что приготовление копченых деликатесов в домашних условиях обойдется значительно дешевле их покупки на рынке, причем особых усилий и навыков для этого не потребуется.

Советы бывалого кулинара

Для копченого мяса (телятины, свинины, баранины) самый лучший гарнир – из картофеля, как отварного, так и испеченного в духовом шкафу. Очень хорошо со вкусом копченого мяса сочетается картофель-фри. Блюдо украшают зеленью лука, укропа и петрушки. Не стоит подавать тушеный картофель и пюре, т. к. они не слишком сочетаются по вкусу с копченым мясом.

А как приятно быть посвященным во все тонкости и хитрости кулинарного мастерства! Знаете ли вы, например, что для придания копченым изделиям особого, специфического аромата к тлеющей древесине, на которой, собственно, и осуществляется копчение, добавляют можжевельник с ягодами, сосновые иглы, шишки или пахучую траву?

Вы узнаете также, что художественные открытия можно совершать не только на холсте, но и на кухне: сколько здесь при желании и умении можно изобрести новых вкусовых сочетаний и их оттенков! Например, копчение рыбы включает в себя несколько стадий – посол, подсушку и только затем окончательное копчение. Когда подсушка заканчивается, поверхность рыбы становится сухой и приобретает соломенный цвет, иногда на ней выделяются аппетитные капельки жира. Однако законченным копчение считается при приобретении ею

цвета от соломенного до светло-коричневого.

Существует несколько способов копчения – холодный и горячий. Это издание щедро познакомит вас с технологией, преимуществами и характерными особенностями каждого из них. Огромное количество новых рецептов для повседневных и оригинальных блюд помогжет вам выгодно разнообразить домашнюю кухню. Но главное – вы получите возможность познакомиться с последними разработками оригинальных технологий копчения, например с натуральной пищевой добавкой «Жидкий дым», которая не только придает изделиям своеобразный вкус и аромат, но и существенно продлевает сроки хранения и, что важно, доступна в домашнем применении.

С технологической точки зрения, влияние коптильных веществ и непосредственно процесса копчения на качество мясных продуктов проявляется в нескольких направлениях, которые можно выделить по пунктам:

1) изделия приобретают приятный специфический вкус и запах, темно-красный цвет (с широким спектром оттенков) и глянцевую, привлекательную поверхность;

2) в результате копчения подсушенная поверхность создает защитный слой, который препятствует чрезмерному испарению влаги и возможному развитию плесеней;

3) проникновение в продукт некоторых фракций дыма, обладающих высоким бактерицидным действием, подавляет развитие гнилостной микрофлоры копченых изделий и, соответственно, повышает их устойчивость при хранении. Иными словами, копчение – это один из способов консервирования, особенно в сочетании с посолом и сушкой.

Успехов вам и приятного аппетита!

Русские традиции

На Руси мясо и рыбу стали коптить очень давно, т. к. только обработанные подобным образом продукты можно было долгое время хранить в условиях русского климата, не допуская их гниения и порчи, и, к тому же, придавать им нежный аромат и необычный вкус. В связи с этим появилась традиция подвергать копчению все излишки питания: часть большого улова рыбы, половину туши забитого животного, грибы и фрукты в самые урожайные годы.

Глава 1. История копчения продуктов питания

История копчения продуктов питания уходит в далекое прошлое. Люди давно начали задаваться вопросом, откуда же оно пошло и кто считается его прародителем. Но точного ответа на этот вопрос так и не смогли дать. Существует много различных версий на этот счет. Но к единой так и не пришли. Одно известно, что копчением начали заниматься много столетий назад, и кто первый придумал это – сказать трудно.

В одних источниках говорится, что первоначально начали коптить мясо в Финляндии. И произошло это случайно. Группа охотников в очередной раз вышла на охоту. Но поохотиться им так и не удалось. По неизвестным причинам все звери покидали лес. Охотники поняли, в чем дело, – часть леса с северной стороны горела. Из-за этого страшного события погибли множество зверей.

Люди увидели, что после пожара осталось множество сгоревших и полусгоревших тушек. И тогда некий финн, по имени Суоменен, решил попробовать такое мясо. Он подобрал полусырую тушку, от которой очень приятно пахло, и повесил ее около костра. Под воздействием дыма она стала издавать еще более аппетитный аромат. Продержав кусок над дымом еще несколько часов, он попробовал его и удивился, до чего же вкусно получилось!

Так пожар в лесу привел к новому способу приготовления мяса. «Рецепт» быстро стал известен в округе, и люди с удовольствием приступили к копчению. Но тогда они еще не придумали названия этому процессу приготовления мяса. Впрочем, на авторство могут претендовать не только финны, но и бритты, галлы, древние греки и римляне, славянские и монгольские племена… Скорее всего, этот способ приходил к разным народом по-своему, одно только его объединяет: копченое – значит вкусное, сытное, ароматное.

Сначала наши предки коптили только мясо, потом научились аналогичным способом готовить и рыбу. А уже намного позже на прилавках магазинов стали появляться сыр, копченая колбаса всевозможной разновидности, кстати, весьма любимая народом. Затем уже начались изощрения – коптили различные овощи и заморские фрукты.

Древние люди занимались копчением, правда, они этого не осознавали. Мужчины, приходившие с охоты, приносили свою

добычу. А женщины знали только один способ ее приготовления. Все готовилось на костре. Куски мяса насаживали на вертел, крутили его, не давая мясу сгореть, и сбрызгивали специальными отваром или настоем из трав. Так мясо обжаривали и коптили. В пещерах археологи и историки не раз находили наскальную живопись времен палеолита, которая свидетельствовала о том, что уже в те времена люди умели коптить мясо.

Советы бывалого кулинара

К копченой рыбе в качестве гарнира лучше всего подойдут тушеные или запеченные овощи – кабачки, баклажаны, болгарский перец и томаты. Рыбу очищают от костей, нарезают крупными кусками и выкладывают на тарелку, чередуя с овощами. Блюдо можно украсить колечками маринованного лука.

Люди всегда старались сделать свою пищу как можно вкуснее и разнообразнее. Для этого они придумывали различные рецепты и все новые и новые способы приготовления. За последнее время копчение стало прочно входить в нашу жизнь, все мы с удовольствием едим продукты как холодного, так и горячего копчения.

А в старину... В те времена многие помещики любили сами сочинять руководства по приготовлению копченых продуктов. Когда они съезжались на званые обеды, непременно заводили разговоры о еде, о том, что и как лучше приготовить, кто каким рецептом пользуется и какие «бабушкины секреты» применяет.

Копченые блюда подавались по особо важным датам, когда хотели удивить гостей какими-либо диковинными яствами. Их готовили по разным рецептам из старых, редких книг, придумывали сами, но всегда старались держать все в секрете. Не дай Бог, у соседа появится хоть чем-то похожее угощение – это воспринималось как оскорбление. Вот такие были нравы.

Словом, барская кухня была весьма разнообразна, она отличалась таким многообразием, что поражает воображение и по сей день. Что только ни входило в состав праздничного угощения! Особое место, конечно, занимало мясо. Каждая семья старалась коптить его по своему, особому рецепту, который никому не открывали, т. к. это считалось плохой приметой. Если тайна приготовления раскрывалась, то считалось, что мясо больше не будет получаться таким вкусным и необычным.

В деревнях крестьяне коптили в основном свинину, сало и конину. Вот, например, рецепт копченого мяса с серебряной закваской. На одну среднюю свиную ногу брали одну бутылку молока, куда опускали серебряную монету или чайную

серебряную ложечку. Молоко ставили на четыре дня в теплое место, а мясо солили и заправляли специями. По истечении срока мясо клали в жарко натопленную печь на угли. Его коптили с помощью дыма около трех часов. После этого подавали к столу с серебряной закваской.

Пора копчения приходилась в основном на осень. Когда люди заготавливали на зиму продукты, они и брались за копчение рыбы и птицы. Для этого подходила лишь жирная рыба, например сом, белуга, судак, стерлядь. Богатые люди специально ездили на ярмарку в приморские порты и закупали эту рыбу. Привозили ее сразу помногу. Одна часть шла на соление, другая – на копчение и на сушение.

Подсчитаем калории

Одними из самых сытных и калорийных продуктов считаются сыры. Они содержат в себе около 32 % жира, 26 % белка, и от 2,5—3,5 % органических солей и витаминов А и Б. Помимо витаминов и необходимых для организма веществ, они очень хорошо усваиваются, в среднем на 98,5 %. Сыры же, обработанные дымом, не только не меняют своего состава, но и улучшаются по качеству.

Очень славилось на Руси блюдо, которое в волостях и уездах готовилось по-разному, но тем не менее имело одно общее название – «Копченая матрешка». Брали большую рыбу, внутрь закладывали рыбу чуть поменьше, затем еще меньше, и так до тех пор, пока не поместится самая мелкая рыбешка. И в таком виде коптили. Но такую вкуснотищу делали только умельцы и искусные повара, т. к. требовалась особая сноровка, ведь процесс приготовления считался поистине ювелирным.

Бедные слои населения обходились речной рыбой. Но они больше и изощрялись, добавляя туда всевозможные травы. Особенно часто клали мяту, чабрец и душицу. По большим праздникам они устраивали себе настоящий «пир горой». Из закромов доставали различные солености и копчености. Ну и, конечно же, почетное место занимала «огненная вода», так в старину называли водку, но в умеренных количествах.

Что касается птицы, то ее копчению отводились специальные дни. Это были вторник и суббота, после захода солнца. Считалось, что голуби, утки и петухи относятся к священным птицам, которых нельзя трогать. Их воспрещалось резать в праздник птицы, который отмечали 18 марта, и в день петуха, отмечавшийся 13 августа. В этот день, наоборот, люди старались накормить домашнюю птицу как можно сытнее. Если же она в

этот день была голодная, это считалось большим грехом. Семью, не накормившую кур, гусей и прочую летающую живность в эти дни, по поверьям, могли постичь неудачи, болезни и голод.

В старину на Руси коптили как домашнюю птицу, так и дикую. Сначала же ее закутывали в тряпки, чтобы она коптилась в собственном соку, а затем стали смешивать с потрохами свинины и телятины. Копчением занимались только в банях. Тушки подвешивали на специально сделанные крючки возле печки и парилки. Так происходило т. н. «банное» копчение.

Не зря на Руси в ходу пословица: «Как полопаешь, так и потопаешь». Если крестьяне хорошо ели, значит, и работали лучше, ведь обработка земли требовала очень больших сил и доброй, животворящей энергии. Люди точно знали, на какой еде как поработаешь, какая еда к какому делу подходит. Если, поев щей и копченого мяса с гречневой кашей, вспашешь, к примеру, десятину земли, то на картофеле или на ячменных лепешках – не в пример меньше. Все это крестьянину было заведомо известно, так что, зная цену харчей и работы, он совершенно точно рассчитывал, какой ему харч выгоднее.

Аналогичным образом они определяли, какая пища для какой работы подходит: при косьбе требуется пища прочная, которая, как скажут мужики, тянула бы к земле, потому что необходимо крепко стоять на ногах, когда делаешь взмах. Для этого больше налегали на мясную еду, в которую обязательно входили и копчености. Молотить же лучше всего натощак, с утра.

Советы бывалого кулинара

Копченая птица по своим вкусовым качествам прекрасно сочетается с гарниром из риса, запеченным в духовке с взбитыми яйцами. Блюдо посыпается черным молотым перцем и украшается веточками петрушки.

А вот, например, рабочие в артелях предпочитали находиться на своих харчах. Это были резчики дров. Они нарезали непомерное количество дров, но на еду денег не жалели: каждый день водка, каша такая крутая, что едва можно ложку воткнуть, щи жирные и, конечно же, кусок копченого мяса. Но надо сказать, что народ не больно увлекался мясом и птицей, тем более копчеными. Люди придерживались постов. А в Ильинский мясоед скот еще не вполне отъедался, в жаркое же летнее время почти невозможно было сохранить мясо долго, даже копченое. Поэтому в основном коптили в северных районах Руси.

Надо сказать, что в старину о мясном изобилии не могло быть и речи. В посты не допускалось есть даже рыбу. Поэтому копчением люди занимались довольно редко. Но все же

праздники никогда не обходились без мясных блюд. По особым рецептам готовили копченого зайца. Для этого тушку зимой оставляли на 4—5 дней на холоде; мясо после такой выдержки становилось намного вкуснее. После этого приступали к первичной обработке. Отрубали голову и ноги, снимали шкуру, удаляли внутренности. Все это тщательно промывали, затем разрубали тушку на две части – переднюю и заднюю.

Заднюю часть слегка солили и коптили намного дольше, чем переднюю. Предварительно тушку мариновали: заливали маринадом и оставляли в холодном месте на 4—5 ч (молодого зайца) или на 24 ч (старого зайца). Для маринада 1 л столового уксуса, по щепотке соли, сахара, перца, петрушки, овощей кипятили 10—15 мин на слабом огне.

С незапамятных времен рыба и птица являлись объектами поклонения человека. Это ли не чудо – птица, нечто, высоко парящее, находящееся ближе к Богу, чем человек, ступающий по земле, или рыба, которой доступен любой уголок таинственного подводного мира. И у человека начинала возникать догадка, что, может быть, они и являются носителями добра и зла, и, питаясь такой святой едой, люди и сами в какой-то степени очищаются от напастей.

Историки засвидетельствовали, что иудеи первыми стали коптить рыбу и птицу. Они считали, что мясо копченых кур может избавить человека от страшных грехов, а копченой рыбы достойны только самые привилегированные слои населения. В Австрии коптили продукты чаще весной – считалось, что весна вместе с этими копчеными продуктами вселяет в человека новые силы и надежды на будущее.

Русские традиции

Не многие сегодня знают, что первые коптильные установки строились с определенными условиями, и традиции этого строительства сохранились в сельской местности и по сей день. Делали коптильни из камней, кирпича или металла в виде высокого столбца, верх которого герметично закрывали крышкой и промазывали все щели глиной. С одной стороны столбика проделывали два окна с небольшими дверцами. Первое предназначалось для подвешивания продуктов внутрь, на вделанные в стены камеры крючья, а второе – для закладки топлива и слежения за огнем.

В Великом Новгороде, в котором жив дух старых традиций до сих пор, очень часто присутствовало на столе копченое ассорти. Именно здесь можно отведать некогда заурядные блюда, вкус

которых в иных местах начисто позабыт. А он как раз и удовлетворял потребности представителей как высшего сословия, так и низшего. Господин Великий Новгород начинал как воин, как бунтарь, а продолжил как торговец.

Именно в этот стольный град съезжалось с разных уголков на большую ярмарку буквально все население Руси. Чем только ни торговали и что только ни покупали на этой ярмарке! Множество лавок торговали исключительно копченостями. Выбор был огромен: и рыба по-астрахански, и суздальские копчености, и потроха с медовухой, и пр.

А в Костроме своим неповторимым меню славилась одна изба-харчевня. Она носила теплое и приветливое название «Любава». Вся еда там подавалась в деревянных горшочках, а продукты доставлялись из деревни Зайцево. Обязательными были в меню копчености: сыр, рыба, индюки, утки, куры, зайцы, конина. Среди прочего находилось место и отборным кускам мяса, качество которых самолично проверял староста деревни.

Изюминкой меню считались «Капустные рулетки». Кочан, удалив кочерыжку, клали в горячую воду и варили до полуготовности. Затем разбирали на листья, а черешки слегка отбивали. В это время готовили яйца и молоко. На капустные листья клали омлет, на него – тонкий копченый кусочек мяса и свертывали рулетом. Выкладывали на смазанный жиром противень, заливали сметанным соусом и ставили на несколько минут в печь.

Не только хлебом и солью исстари встречали и привечали гостя. Везде существовали различные обычаи. Если гость важный или дорогой, его обязательно угощали стопочкой, яйцами и копченой рыбкой. Далеко не в каждой усадьбе держали скот. Так что рыба была доступнее. С одной стороны, для бедного крестьянина иметь ту же корову или бычка было накладно, с другой – недостаток мяса можно восполнить охотой. Ведь к деревням и селам вплотную прилегали леса. Но все же охота не входила в основные занятия крестьян. Поэтому преимущественно люди питались полевыми культурами, а чтобы еда не была столь однообразна, прибегали ко всевозможным хитростям. Начинали коптить не только дары морей и рек, но и брюкву, репу, бобы, грибы.

Советы бывалого кулинара

Копченую колбасу нарезают тонкими кусочками и красиво выкладывают на тарелку. Ее можно чередовать с тонко нарезанными и слегка подмороженными кусочками копченого сала. Специального гарнира не

требуется.

Можно сделать бутерброды из хлеба, копченой колбасы, майонеза, сваренных вкрутую яиц и зелени. Они очень красивы и аппетитны и украсят любой праздничный стол.

К святочным гуляньям на Руси готовили копченые «заедки». Рецепт этого крестьянского лакомства прост: в равных пропорциях смешивали лук, перец и сыр. Коптили «заедки» на вишневых опилках. Без них копчение не давало должного результата. Это лакомство готовили на большие крестьянские праздники: свадьбы, Рождество, Крещение, рождение детей. Старые люди утверждают, что в деревнях очень любили острые блюда с большим количеством чеснока и перца.

В жаркие покосные дни мужики горшками пили ржаной, смешанный с черносмородиновой настойкой квас, заедая его картофелем, сваренным в крапиве, и копченым сыром. Основательно крестьяне питались лишь два раза в день: часов в 5—6 утра завтракали, а обедали вечером. На завтрак хозяйка выставляла на стол 3—4-литровый горшок каши, наливала в глиняные кринки квас. Глава семьи лично наделял каждого ломтем ароматного деревенского хлеба.

В промежутке между завтраком и обедом крестьяне пили квас, съедали лепешку, головку чеснока и, если имелся, копченый сыр. Основной вечерней пищей служили зимой щи из квашеной капусты да каши – пшеничная и овсяная. Большой популярностью пользовался и вегетарианский картофельный суп с обилием лука, который в основном ели в постные дни. Когда же пост заканчивался, из закромов начинали доставать куски «полежалого» (копченого) сала.

В культуре русской деревни пьянство всегда считалось злом. Поэтому на праздники не принято было пить спиртное. От пьяного в деревне шарахались, как от нечистой силы. А на свадьбах жениху и невесте запрещалось пить даже медовуху – слабо выдержанный квас на меду. Но зато на стол выставляли все разносолы. Копчение все же было слишком дорогим удовольствием, его в качестве повседневной пищи могла себе позволить не каждая деревенская семья. Такое лакомство берегли на праздники.

Для копчения обычно использовали сухие дрова, стружки и опилки. Предпочитали деревья лиственных пород, которые при тлении и придавали продуктам золотисто-коричневый цвет и только копченостям свойственный неповторимый запах и вкус. На первое место по копченым продуктам выходили свиные окорока,

т. н. «Тамбовские», «Воронежские», «Ярославские». Названия им давались по имени той губернии, где и придумывали свой оригинальный рецепт.

Подсчитаем калории

Во всем мире считается, что копченые изделия гораздо полезнее, чем отварные. Объясняется это тем, что при любой тепловой обработке продуктов их вес уменьшается в результате потери воды, а с ней и растворимых веществ, выводящихся вместе с жидкостью. Но в связи с тем, что обработанные дымом мясопродукты испаряют гораздо меньше влаги, основная их масса практически не меняется, и все вещества остаются на месте. Для сравнения можно привести следующие цифры: при варке вес мясных изделий уменьшается на 40 %, а рыбы – на 20 %. А при копчении тех же самых продуктов уменьшение первых колеблется примерно до 37 %, а вторых – около 18 %.

Коптили в основном задние и передние свиные полутуши. Сами изделия разделялись на сырокопченые, копчено-вареные, вареные и копчено-запеченные. Наибольшей популярностью пользовался вареный окорок, затем шла буженина – свежий зажаренный свиной окорок, приправленный специями. Позднее стали появляться и другие копчености: грудинка, корейка, бекон, шпик, венгерское сало, карбонад свиной (поджаренное мясо из филейной части свиной туши), шейка свиньи, ветчина в формах – все это считалось, да и сейчас остается деликатесами.

Грудинку и корейку закладывали в специальный посол, затем коптили и сушили. Эти изделия в процессе их обработки приобретали исключительный вкус. Для рулетов специально выбирали мясо молодых свиней. Бекон из грудинки готовили прямоугольными пластинами, в которых слои плотного сала чередуются со слоями мяса. Шпик же подвергали специальному посолу и выдерживали в нем до 20 суток, что придавало отличный вкус продукту. Но самыми изысканными деликатесами считались (и не без основания) язык копченый, а особенно если он в шпике.

Если раньше мясо коптили в банях, то с течением времени этот процесс стал постепенно усовершенствоваться. Например, в Австрии придумали большую коптильню, где мясо подвергалось не только копчению, но и другим обработкам. А потом уж стали появляться коптильни и для домашнего копчения, как холодного, так и горячего.

Глава 2. Промышленное оборудование для коптильни

С давних времен люди использовали различные способы приготовления пищи: варку, жарку, соление и, конечно, копчение. Этот способ приготовления пищи изобрели в Древнем Риме еще за несколько веков до н. э., и с того времени он претерпел существенные изменения. Сейчас не нужно разжигать костры на своих дачных участках, даже можно не приобретать самую современную домашнюю коптильню – надо просто пойти в магазин и купить готовый продукт. Но этот продукт не появляется из ниоткуда – на его приготовление затрачивают свои время и силы те, кто сделал этот труд своей профессией.

Чтобы приготовить качественный продукт, необходимо обладать специальными знаниями и навыками, но одного этого недостаточно для того, чтобы люди захотели покупать мясо, приготовленное не на специальном оборудовании, вследствие чего продукт приобрел специфичный запах или вкус, не соответствующий нормам и требованиям. Для изготовления хорошего продукта, помимо основных «материалов», требуется еще и качественное (специализированное) оборудование, которое поможет избежать попадания в мясо различных вредных веществ и ухудшения товарного вида.

Советы бывалого кулинара

Традиционно копченый сыр едят с хлебом или добавляют его в пиццу, но это слишком обыденно и просто. Любой стол, даже самый роскошный, украсит блюдо из фасоли с копченым сыром. Способ его приготовления очень прост, а вкус просто незабываем. Фасоль отваривают, смешивают с расплавленным сыром, добавляют острые специи и запекают в духовке. Затем посыпают зеленью. Подавать блюдо нужно слегка остывшим или совсем холодным.

В домашних условиях приготовить действительно качественный продукт (т. е. такой, который соответствовал бы всем нормам ГОСТа и мог бы участвовать в различных конкурсах) довольно сложно, поэтому в пищевой промышленности применяется специальное оборудование, приспособленное для изготовления самого лучшего мяса.

Вообще, сам по себе процесс копчения не очень сложен – это

не что иное, как обработка пищевых продуктов смесью дыма и воздуха для достижения антиокислительного и антибактериального эффекта (что и является изначальной задачей).

Но наличие качественного материала для приготовления хорошего копченого продукта и его правильная предварительная обработка – это не все необходимое. Очень важным является приобретение аппарата, который, собственно, и будет выполнять все основные функции.

Рассматривать вопрос приобретения коптильни нужно со всей ответственностью, ведь речь идет о здоровье, а нередко – и о жизни других людей. Поэтому тем, кто стоит перед выбором коптильного аппарата, нужно помнить, что копчение – это процесс постепенного впитывания компонентов коптильного дыма поверхностью продукта. Впоследствии происходит впитывание внутрь продукта – за счет разницы концентрации коптильного дыма на его поверхности и внутри. Эта концентрация не должна превышать определенной, установленной ГОСТом нормы. Соблюдение всех этих правил возможно только при использовании качественного аппарата для копчения.

В настоящее время вниманию тех, кто решил заняться копчением, представлен широкий спектр различного оборудования. Оно дает возможность выбора различных способов копчения, и, кроме того, материалы, из которых изготовлены аппараты, также различны.

Одним из лучших вариантов оптимального сочетания способа приготовления и качества аппарата являются коптильно-варочные камеры. Они довольно просты в обращении и поэтому весьма популярны у производителей. Благодаря наличию нескольких модификаций в одной модели единовременно можно загрузить на одну раму от 100 до 300 кг, а на две рамы – до 500 кг, что позволяет значительно экономить время.

Русские традиции

Очень много копченых продуктов подавалось на Руси к столу в мясоеды. Первый такой праздник предшествовал Великому посту, второй – Филипповскому, а третий начинался сразу же за Рождеством Христовым и длился вплоть до самой масленицы. В эти дни, перед длительным постом, наступал настоящий праздник мяса, в который каждый стремился подать к столу как можно больше изделий из него. Здесь как нельзя кстати оказывались копчености –

наиболее ароматные и вкусные блюда.

Такие камеры изготавливают из различных материалов: первый вариант – полностью из углеродистой стали, второй – из нержавеющей и третий, наиболее оптимальный, – комбинированный. Наружная часть такой коптильни сконструирована из углеродистой стали, а внутренняя – из нержавеющей. В настоящее время существует возможность приобретения сборно-разборных коптилен, они удобны при переноске.

Все модели обычно снабжены системой автоматического управления, которая выполняет множество функций и операций. Она позволяет легко регулировать температуру в термокамере, время и влажность обработки продукта. Коптильня должна обязательно содержать устройства, выводящие различные вредные вещества, содержащиеся в дыме, чтобы они не попали в продукт. Это трубопроводы, дымоохладитель и дымогенератор. Эти устройства регулируют еще и силу и объем подаваемого дыма.

Коптильня должна быть снабжена т. н. «ручными» клапанами подачи воды и дыма. Нужные параметры копчения программируются отдельно для каждого этапа изготовления продукта. Для этого предназначен пульт автоматического управления.

Коптильни имеют еще одно ценное качество, а именно: они универсальны, а значит, могут служить для приготовления не только копченого мяса, но и рыбы, птицы, а также колбасных сыров. Это, в свою очередь, тоже повышает эффективность работы аппарата и способствует удовлетворению требований гурмана даже с самым изысканным вкусом.

В настоящее время в промышленности применяются несколько видов коптильных аппаратов.

Очень популярен коптильный аппарат из нержавеющей стали. Такая коптильня изначально предназначена для горячего копчения, но она же может изготавливаться и с системой охлаждения дыма.

Советы бывалого кулинара

Копченую дичь (перепелок, рябчиков, куропаток) лучше всего подавать с отварным некрупным картофелем, посыпанным мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Изготовителями придуман и оригинальный, весьма современный, многофункциональный вариант коптильного

аппарата. Он может использоваться для приготовления не только копченых, но и вареных и жареных изделий – не только из мяса, но и из рыбы, – в нем же осуществляют сушку фруктов, овощей, грибов, ягод и лекарственного сырья. Этот коптильный аппарат (и это неоспоримое достоинство) при необходимости используется для выпечки различных кондитерских изделий и хлеба. Все эти качества, безусловно, выделяют эту разновидность аппарата из общей массы других аналогичных технических изделий.

Подсчитаем калории

Уже давно установлено, что белки животного происхождения усваиваются организмом человека намного лучше растительных. Так, если белки, содержащиеся в мясе, усваиваются на 96—98 %, то растительного происхождения – только наполовину этого количества. При этом их усвояемость зависит не только от состояния органов пищеварения, но также и от состава самой пищи и способов ее кулинарной обработки: усвояемость белков в отварных продуктах увеличивается только на 2,3 %, а обжаренных или копченых – на 3 %. Как видите, белок, находящийся в копченом мясе, перерабатывается организмом практически полностью.

Этот аппарат обладает следующими характеристиками: его максимальная загрузка сырыми продуктами составляет 170 кг, максимальная температура в камере достигает 120˚С, а сама температура внутри аппарата регулируется в автоматическом режиме и имеет достаточно большую амплитуду: начиная с 10 и заканчивая 120˚С При этом такие коптильно-варочные аппараты обычно более легкие, чем другие, – их масса достигает 14 кг. Это устройство, аналогично другим, включает в себя теплоизоляционную камеру, дымогенератор с фильтром, тележки со съемными рамами и лотками для размещения продукции, а также пульт управления, систему автоматического регулирования и поддержки заданного теплового режима.

Существует и иной вариант коптильного аппарата, но его отличительной чертой являются малые габариты. Эта коптильня электростатическая, и предназначена она специально для малых и средних количеств копченостей. Она идеально подходит не только для небольших фирм-производителей, но и для гриль-баров, кафе, ресторанов. Коптильня осуществляет холодное копчение различных видов пищевых продуктов. Заложенные в ее программе современные инженерные принципы помогают достичь высокой скорости обработки и требуемого качества

продукции, а также помогают поддерживать экологическую чистоту и сокращают – по сравнению с другими аппаратами того же профиля – энергозатраты.

Помимо прочего, данный вид коптильного аппарата характеризуют надежность и простота в эксплуатации, возможность быстрого перехода с одного вида деятельности на другой и способность аппарата работать в автономном режиме. Другим неотъемлемым положительным качеством этого варианта коптильни является его универсальность и широкий спектр продуктов, закладываемых для копчения: это и курица, и рыба, и все виды сыров и мяса, и т. д. Но все же здесь есть одно условие, а именно: процесс должен происходить при температуре от 20 до 25°С и при влажности не более 80 %.

Другим универсальным аппаратом для копчения является системный комплекс, изготовленный из нержавеющей стали и предназначенный для варки, а также копчения колбас и изготовления мясных и рыбных продуктов горячего и холодного копчения. Он также вполне может применяться для сушки лекарственного и дикорастущего сырья а также овощей и фруктов.

Советы бывалого кулинара

Не слишком опытному кулинару, взявшемуся за приготовление копченых блюд, помимо технологии их приготовления, следует знать еще и то, как их следует подавать.

Копченое сало подается к столу слегка подмороженным, сыр и колбаса – охлажденными, а мясо, рыба, птица и дичь могут быть как горячими, так и холодными.

Этот коптильно-варочный аппарат состоит из шкафа с тремя блоками нагревателей, системы автоматического управления и пародымогенератора. Все технологические процессы (а это не только копчение, но и сушка и обжарка) происходят в автоматическом режиме при таких заранее заданных параметрах, как влажность, температура и длительность операций. Безусловно, это облегчает работу производителя копченостей, с умом расходующего время и стремящегося достигнуть наивысших результатов при минимальных затратах энергии и труда.

Но даже самое современное профессиональное оборудование может не принести желаемого результата, если не знать всего спектра его применения и точно и неукоснительно не следовать инструкции по использованию, т. е. не соблюдать определенные условия эксплуатации.

Во-первых, как уже упоминалось, непосредственно перед процессом копчения продукт должен быть засолен и вымочен в выделившемся соке, что, естественно, существенно снижает риск получения некачественного изделия, т. к. позволяет этому рассолу лучше пропитать его перед копчением.

Во-вторых, в самом начале процесса следует пускать небольшое количество дыма, тем самым давая продукту время и возможность пропитаться им постепенно, а следовательно, и лучше прокоптиться. Это также позволяет избежать «обугливания». Для этих же целей необходимо тщательно следить за тем, насколько сильно горит огонь, поскольку он не должен быть очень жарким, ведь, обладая слишком большой мощностью, он может негативно сказаться на качестве копчености.

В-третьих, квалифицированный специалист должен знать (и учитывать это во время подготовки и дальнейшей обработки продукта), какие породы деревьев более всего подходят для приготовления копченых изделий самого лучшего качества, а какие вообще непригодны для этих целей. Ведь при использовании неподходящего материала можно (как об этом уже упоминалось ранее) просто не получить желаемого результата.

Русские традиции

Традиции добавления различных трав и пород дерева при копчении возникли уже давно и сохраняются и сейчас. Так, до сих пор во время процесса копчения к дровам подкладывают всевозможные травы и древесину таких пород, которые улучшают вкус и аромат готового изделия. Считается, например, что очень хороший эффект дает тление вместе с дровами жгучей крапивы, вереска, листьев шалфея, шелухи лука, мяты, а также можжевельника и некоторых плодовых пород.

Но категорически нельзя использовать сырье из смолистых пород дерева, т. к. они придают изделиям горький привкус. И наоборот: лиственные породы считаются наиболее пригодными, поскольку придают копченостям более мягкий вкус.

Для копчения также не подходят сухие дрова, которые создают слишком едкий дым в процессе горения, и они к тому же быстро прогорают, а не тлеют.

Другим условием достижения отличных результатов при соблюдении всех прочих является медленное горение, иногда называемое еще «тлением», которое обеспечивает густой, но не горячий дым, что в свою очередь способствует улучшению конечного результата. Для придания аромата и вкуса можно добавить мяту или ветки можжевельника с ягодами или любые

другие специи по вкусу.

Одним из важнейших факторов в процессе приготовления копченостей является температура нагревания аппарата, от которой вообще зависит способ копчения того или иного вида мяса, сыра или овощей. Так, чтобы приготовить, например, рыбу холодного копчения, ее нужно «томить» в слабом (приблизительно 20—30°С) дыме в течение нескольких часов или даже суток, а для приготовления продуктов горячего копчения, наоборот, требуется гораздо меньше времени, но большая температура нагрева аппарата, что заставляет изделие быстрее впитывать в себя коптильный дым, а следовательно, и сокращает время процесса.

Одинаково пользуются спросом продукты как холодного, так и горячего копчения – это дело вкуса. Но для производителя желательно, чтобы у него под рукой был универсальный аппарат, позволяющий работать как в «холодном», так и в «горячем» режиме и экономящий количество изначально нужной для копчения продукции.

Такие коптильные аппараты позволяют менять режим приготовления, а значит, облегчают работу того, кто самостоятельно, в домашних условиях готовит копченое мясо, рыбу или дичь. А благодаря возможности смены рам можно менять объем закладываемой продукции в зависимости от числа гостей или других обстоятельств.

Советы бывалого кулинара

К копченой рыбе очень хорошо подходит фруктовый соус. Благодаря ему она приобретает тонкий, изысканный вкус и необычный аромат. Но следует помнить, что такая приправа понравится не каждому, и лишь истинные гурманы оценят ее по достоинству. Соус лучше всего приготовить из персиков, абрикосов, бананов или апельсинов. Особенную пикантность ему придадут мелко нарубленные и обжаренные грецкие или лесные орехи.

В пищевой промышленности очень часто применяется специальный коптильный ароматизатор. Он представляет собой стопроцентное натуральное вещество, применяемое для ароматизации и «копчения» различных видов продуктов как в промышленных, так и в домашних условиях. Оригинальность этой новинки состоит в том, что она представляет собой смесь древесного дыма с водой, сохраняющую при этом вкус и аромат копченого изделия. И хотя этот препарат считается только ароматической добавкой, все же он – в отличие от обычных

ароматизаторов и пищевых добавок – помимо своих прямых функций, выполняет и дополнительную, а именно: он существенно продлевает сроки хранения изделий.

Для удобства в применении это вещество выпускается в двух вариантах: для домашнего и для промышленного использования. По своему составу препарат, как уже сказано, представляет собой не что иное, как обычный древесный дым, растворенный в воде и впоследствии разлитый в бутылки. Средство очищено от вредных примесей, что помогает избежать горького привкуса едкого дыма и налета копоти на продукте, а следовательно, делает его более приятным на вкус. Кроме того, удобна и расфасовка, позволяющая покупателю точно рассчитать количество ароматизатора, нужного для приготовления того или иного изделия.

Помимо всех вышеперечисленных свойств, ароматизатор обладает еще несколькими положительными качествами, о которых нельзя не упомянуть. Во-первых, он существенно экономит труд и энергию, затрачивающиеся на изготовление копченостей. Во-вторых, и это немаловажно, средство на 5—10 % повышает выработку готовой продукции. В-третьих, благодаря ему полностью контролируется приготовление «копченого» продукта и за счет этого, в-четвертых, снижается содержание вредных веществ в уже готовой пище, что, в свою очередь, обеспечивает экологическую чистоту и соответствие пищевым стандартам. Впрочем, подробнее об этом ароматизаторе и сфере его применения пойдет речь дальше.

Итак, мы рассмотрели наиболее известные виды промышленного оборудования для изготовления копченых продуктов. Все предлагаемое оборудование по своим параметрам полностью соответствует нормам и требованиям ГОСТа, а следовательно, может свободно применяться для копчения любым изготовителем.

Можно сказать, что все модификации хорошо приспособлены для удобного, нетрудоемкого процесса копчения и, главное, что надо учитывать, приобретая их: каждый из них охватывает определенный спектр задач, который данный аппарат может выполнить, и предназначен для конкретного набора пищевых продуктов, которые он в состоянии обработать.

Значит, перед приобретением того или иного коптильного аппарата нужно тщательно проанализировать, какие цели вы ставите перед собой, какой вид копчения выберете. Какому из аппаратов отдать предпочтение – это дело вкуса и личных пристрастий каждого покупателя.

Глава 3. Оборудование для домашней коптильни

Как же приготовить копченые продукты высокого качества в домашних условиях? На приусадебном участке, огороде или в отдельном, отапливаемом дровами доме всегда можно найти место для домашней коптильни.

Существует несколько способов оборудования коптильни. Для устройства коптильной камеры необходимо приготовить:

– достаточно объемную тару из закаленного железа: это может быть ящик из листового железа (толщиной в 2 мм) с герметично закрывающимися стенками (от 50 см до 1,5 м в длину и соразмерно в ширину) или, например, большая бочка со снимающимся с обеих сторон дном (удобнее пользоваться двумя близкими по размеру бочками, которые ставят друг на друга);

– съемный поддон несколько меньшего размера, чем тара (примерно на 2—2,5 см по периметру);

– съемный ложный потолок (лист железа) для равномерного распределения дыма в камере;

– 2—5 (в зависимости от объема коптильни) задвижки для регулировки доступа воздуха (т. е. влаги) и дыма в камеру (вьюшки, или «воротца» над жаровней и в стенках камеры);

Подсчитаем калории

Очень оригинальные вкусовые качества и необычный нежный аромат приобретает после копчения рыба. Она в обычном виде наиболее подвержена воздействию микробов, а после обработки дымом приобретает совершенно иные качества и становится намного более калорийной – от 150 калорий до 155. Благодаря этому способу приготовления рыба теряет гораздо меньше небелковых азотистых веществ, которые и придают ей специфический аромат, вкус и способствуют возбуждению аппетита.

– съемные или приварные металлические крюки и планки для закрепления сырья (вешала);

– поддон для жаровни;

– шланг для отвода дыма из жаропрочной резины;

– трубу среднего диаметра (2,5—5 см при 1—1,5 м длины) для ввода дыма при холодном копчении;

– термометр;

– печку (ее можно использовать вместо жаровни, присоединив к камере металлической трубой). Не рекомендуется использовать резиновый шланг, т. к. входящий дым может приобрести специфический запах жженой резины, что существенно ухудшит качество продукта).

Передвижные коптильни

Простую коптильню удобнее всего сделать из двух поставленных друг на друга бочек без дна. В этом случае верхней крышкой может служить мешковина, сшитая в несколько слоев, или асбестовое полотно, которое должно плотно прилегать к верхнему краю бочки (например, с помощью металлических зажимов). Полотно должно легко приподниматься – для регулирования влажности и активности горения путем доступа воздуха внутрь камеры. В верхней бочке устанавливаются вешала или закрепляются уголки, на которые крепятся решетки с сырьем. В нижней бочке закрепляют поддон с отверстиями на расстоянии не менее 30—40 см от очага. Сам очаг устанавливают в нижней части бочки – с открытым дном или доступом воздуха сквозь закрывающиеся отверстия (при тлении воздух должен поступать периодически, через верхние вьюшки).

Простую и легко транспортируемую коптильную камеру можно сделать из металлического ящика со встроенной внутрь решеткой для укладки сырья и плотно закрывающейся крышкой (ящик может быть небольшим, но достаточно высоким (90—120 см) – для равномерного распределения дыма внутри камеры). В два угла такой камеры встраивается небольшой отводной канал для дыма. На дно (в поддон) насыпаются опилки и трава, а под самой камерой разжигается костер или устанавливается электрическая плитка или печка – ее мощности достаточно для того, чтобы опилки и щепа внутри камеры начали равномерно тлеть. Недостатком такой конструкции является то, что для поддержания постоянного тления стружек необходимо сжигание большого количества топлива для разогрева.

Советы бывалого кулинара

Особый вкус нежирной копченой телятине придаст острый соус из сметаны с перцем и зеленью. Копченую телятину нарезают ломтиками длиной около 10 см, выкладывают на плоскую широкую тарелку и поливают соусом. Блюдо можно подавать как горячим, так и холодным.

Вместо цельнометаллического ящика удобно использовать «ящик» из кирпичей с двумя герметично закрывающимися металлическими крышками – верхней и поддоном. Кирпичная кладка обеспечивает более устойчивую температуру внутри камеры и позволяет существенно снизить потребление топлива.

Небольшие коптильни удобно использовать для приготовления рыбы горячего копчения, домашнего копченого сала, птицы или придания изысканного вкуса твердым и полутвердым домашним сырам.

Стационарные домашние коптильни

Стационарную коптильню на приусадебном участке или даче имеет смысл строить, если есть регулярное поступление большого количества мясных продуктов. Такую коптильню можно расположить под навесом дома или рядом с летней кухней, с наветренной стороны участка, что позволит использовать камеру вне зависимости от времени года и погодных условий. Необходимо только отгородить ее, дымовыводитель (если он вкопан в землю) и очаг от стены прилегающего дома или деревянного навеса дополнительной каменной кладкой – во избежание самовозгорания просушенной земли (высотой в 1—2 кирпича, столько же в глубину).

Оборудование стационарной или полустационарной камеры не требует больших средств и зависит от ее предполагаемых функций – для горячего и холодного копчения или только для горячего. Нужно учесть, что коптильная камера для холодного копчения занимает больше поверхности.

За основу стационарной коптильной камеры можно взять металлический герметично закрывающийся ящик или полуящик и кирпичную кладку. Оптимальные размеры камеры – 100х150х100, 150х220х150 см.

Для стационарных камер удобнее вместо мешковины использовать герметично закрывающуюся металлическую крышку, а доступ воздуха регулировать с помощью задвижных окошек (вьюшек). Если верхняя крышка камеры закрывается негерметично, ее необходимо уплотнить, прикрепив к ней асбестовый обод или временно замазав глиной.

Русские традиции

В некоторых областях России довольно долгое время существовала традиция подавать к новогоднему столу закопченного целиком гуся. Этот деликатес непременно готовился из самого жирного и чаще всего ноябрьского гусака, которого предварительно засаливали в бочке, пересыпая всевозможными специями: красным и черным перцем, лавровым листом, гвоздикой, кориандром и иными пряностями, а затем заливали солевым раствором. Через 2 дня мясо извлекали, перекладывали огурцами-пикулями, рыжиками, груздями, маслинами, мелкими яблоками или кусочками айвы и оставляли еще на некоторое время. За месяц до новогоднего праздника гуся извлекали, натирали пшеничными отрубями и

коптили в течение 3 недель. К столу же подавали непременно с хреном и красным вином.

Под верхнюю крышку прикрепляется т. н. ложный потолок, который подвешивается в нескольких сантиметрах от крышки. С помощью такого потолка поступающий дым распределяется равномернее, а при резком перепаде температур внутри камеры и на воздухе на нем конденсируется образующаяся влага, которая в противном случае оседала бы на продуктах и стенках камеры. В хорошо оборудованных стационарных коптильнях большого размера рекомендуется сделать небольшие стоки (желобки) для воды по бокам ложного потолка. При устройстве камеры нужно учесть, что размер потолка должен соответствовать ее размеру, зазоров не должно быть, иначе вода будет стекать внутрь камеры. Между готовящимися продуктами и ложным потолком (или крышкой камеры) должно быть расстояние не менее 15—20 см – для равномерной циркуляции дыма.

Съемный поддон должен располагаться на расстоянии в 25—30 см над жаровней (для достаточного доступа воздуха при тлении), под коптящимися продуктами и быть немного меньшего размера, чем камера (на 2—2,5 см с двух сторон). Съемный поддон служит для более равномерного поступления дыма, а также предохраняет сырье от закопчения (золы), подгорания и заветривания. При этом в поддон стекает мясной сок и жир, который, попав на угли, при сгорании может испортить качество дыма. Не рекомендуется использовать для этих целей решетку, даже густую, т. к. она не задерживает стекающий жир. Решетку можно использовать в качестве лотка для изделий небольшого размера (некрупной рыбы, сыров) вместо вешал, но под нее также надо подкладывать поддон.

Для своевременного регулирования доступа воздуха в камеру в ее стенках следует сделать небольшие закрывающиеся заслонки. Отверстия для заслонок располагают равномерно по периметру камеры – по одной на двух сторонах ящика, но не друг против друга, или на противоположных стенках бочки на разных уровнях. Если камера большая, то отверстия можно расположить на двух уровнях – ближе к огню и посередине стенок камеры (при открытии заслонок увеличивается подача (тяга) воздуха к топливу). Заслонки должны герметично закрываться, чтобы не происходило излишней утечки дыма.

Для размещения вешал можно использовать приваренные углы по бокам камеры, на которые крепятся съемные поддоны и планки с крюками.

Советы бывалого кулинара

К птице следует подавать томатный соус, как острый, так и сладкий. Копченую птицу разделывают и уже в тарелке ее густо заливают соусом. Если к птице подают гарнир из картофеля, то его лучше полить острым соусом, если же это овощи – то сладким.

Поддон для жаровни закрепляется на уголках или ставится на металлических ножках в нескольких сантиметрах от дна камеры (5—7 см). Небольшое расстояние между поддоном и дном позволяет равномернее и устойчивее циркулировать воздуху и дыму внутри камеры. Дно камеры можно сделать либо с отверстиями, через которые дым от жаровни поступает в камеру (но при этом происходит большой расход топлива), либо в нижней части камеры с двух сторон делаются щелевидные прорези в 2—3 см, сквозь которые поступает воздух для поддержания тления. При этом расстояние между жаровней и продуктами должно быть достаточно большим – 40—70 см, но не более, иначе происходит существенное охлаждение дыма, что меняет способ и увеличивает время копчения.

В коптильне большого размера требуется приспособление для избавления от ненужного дыма. В верхней части камеры через небольшое отверстие выводится шланг (тонкая труба) для отвода его излишков. Диаметр шланга должен быть значительно меньше вводного отверстия, чтобы необходимый дым задерживался внутри.

При эксплуатации коптильни большого размера в камеру монтируется термометр для определения и регулирования температуры дыма внутри камеры, что позволяет расширить рецептурный диапазон копченых продуктов.

Для подачи дыма в камеру можно использовать не только открытое тление, но и небольшую печку, дым из которой с помощью отводной трубы (5—7 см диаметром) поступает в коптильную камеру. Использование печки позволяет избежать попадания дыма и золы на продукты, а также несколько экономить топливо.

Более стационарную коптильную камеру можно сделать из встроенных в землю камней, кирпичей или закаленного, обмазанного известью железа. В земле выкапывается неглубокий ров (0,5—0,6 м глубиной и 1,5—2,5 м длиной), в который встраивается материал. Должна получиться замкнутая труба с двумя отверстиями с обеих концов. С одной стороны трубы поджигают топливо, дым от которого проходит по трубе и достигает камеры. Вместо трубы можно сделать ров (для более удобной очистки дыма), который во время копчения закрывают

листом железа или мешковиной в несколько слоев, придавленной камнями или тяжелыми деревянными планками. Ров обязательно закрывается герметически.

Ров или труба в 1—1,5 м используется для горячего копчения. В более длинной трубе – 1,5—2 и более м – дым успевает остыть, и его можно использовать для холодного копчения.

Подсчитаем калории

Уже давно доказано, что жир по своей калорийности в 2,5 раза превышает белки и углеводы вместе взятые. Так, если при сгорании 2 г белка или углевода образуется всего 8,2 калории, то при сгорании 2 г жиров – более 18,6 калории. Именно поэтому суточная норма жира составляет около 100 г, при этом третья часть этого количества должна приходиться на животный и молочный жиры. Чтобы получить такое количество жира, достаточно съесть одну небольшую копченую сардину или 30 г копченого мяса.

Преимущества такого способа постройки коптильни в том, что образующийся в ней дым при соприкосновении с камнем становится более густым, насыщенным и приобретает своеобразный, «наполненный» аромат. При холодном копчении удобнее использовать каменный дымообразователь, т. к. для такого способа копчения необходимо довольно длительное время поддерживать тление дров и стружки (несколько десятков часов). Естественно защищенный от охлаждения очаг способен долго держать необходимый жар для тления с малым количеством топлива. В этом случае удобно встроить в землю рядом с каменным желобом железный поддон с печуркой, дым от которой проходит в камеру по трубе.

Удобно для образования дыма использовать небольшую печку со съемными шлангами из жаропрочной резины или тонкими металлическими трубками разной длины. Регулируя длину трубы, можно образовывать дым разной степени густоты и температуры (для горячего или холодного копчения).

В некоторых случаях в качестве дымообразователя можно использовать печную трубу в деревенском доме. В трубе делается укрепление для вешал. Продукты на вешалах можно располагать в несколько рядов, при этом самый нижний ряд должен помещаться над огнем на расстоянии не менее 70—90 см, а самый верхний – на расстоянии 100—120 см. Большая разница между нижними и верхними рядами может привести к некачественному копчению продуктов. Особо стоит отметить, что при использовании печной трубы в качестве коптильни топить

придется только дровами (желательно лиственных пород), при этом их желательно ошкуривать. Ни в коем случае нельзя использовать какое-либо другое топливо (уголь, торф, тем более газовое отопление), т. к. в этом случае наполнение коптильного дыма канцерогенными веществами увеличивается в несколько раз.

Для копчения используется дым, получаемый при сжигании древесины с неполным доступом воздуха (неполное сгорание, образующее длительное равномерное тление). Наиболее качественный коптильный дым получается при сжигании дров и щепы из бука, дуба, березы, ольхи, ясеня, клена (береза и ольха должны быть обязательно ошкурены). Особо ценным – густым, равномерным, ароматным – считается дым, получаемый при сжигании вишневых веток (тонких и средней толщины). Желательно, как уже сказано, не использовать древесину хвойных пород, т. к. активное насыщение дыма хвойной смолой может придать неприятный привкус продуктам (кстати, еловая или сосновая хвоя и шишки, добавленные к тлеющим дровам из лиственных деревьев, придают дыму остроту и насыщенность).

Советы бывалого кулинара

Если вы предпочитаете копченую колбасу не в холодном, а в горячем виде, то для вас есть замечательный, пикантный рецепт для настоящих гурманов специального острого перцового соуса к ней. Способ его приготовления традиционный, а отличие заключается лишь в том, что всех острых приправ добавляется на 1/3 больше, чем обычно. Горячая колбаса нарезается колечками средней толщины, укладывается на ломтики предварительно запеченного хлеба и заливается острым перцовым соусом.

Для копчения нужны хорошо высушенные, но не пересушенные дрова. Сырые дрова при сжигании дают так называемый «замокший» дым, который существенно ухудшает качество копченостей (при холодном копчении использование непросушенных, сырых дров недопустимо, т. к. продукты при длительной обработке холодным мокрым дымом приобретают «замыленный» привкус). Излишне пересушенные дрова и щепу увлажняют, иначе они, сгорая, практически не дадут полезного дыма, но могут «поджарить» продукты.

Особенно это важно при холодном копчении, поскольку сухие, но увлажненные дрова при сгорании препятствуют образованию на изделиях (например, на мясной колбасе) сухой корочки, что при таком виде копчения недопустимо (твердая

корочка препятствует равномерному доступу дыма к внутренним слоям мяса, и это приводит продукт к быстрому загниванию). Увлажнять опилки и щепу можно водой с небольшим количеством лимонного сока или вина, сбрызгивая один раз в полтора-два часа. В коптильни большого размера при использовании сухих дров можно ставить на пол камеры наполненные водой плоские поддоны.

Для придания дыму аромата, существенно улучшающего качество копчения, к тлеющим щепе и опилкам добавляют можжевельник с ягодами, сосновую и еловую хвою и шишки в небольших количествах и ароматные травы – полынь, чабрец, шалфей, мяту, вереск, луковую шелуху и т. д.

Короткие и плоские поленца укладывают поперек жарочного поддона коптильной камеры или печки. Первый ряд поленьев должен полностью закрывать дно поддона. Дровам дают немного прогореть, обуглиться, после чего на них насыпают слой ароматической травы, а потом – слой стружки или опилок, после чего дно камеры герметично закрывают. Регулировать поступление воздуха для поддержания горения лучше через верхние вьюшки, не допуская резкого перепада температуры в камере. Для герметично закрытой камеры размером 600х500х400 см одной закладки хороших ольховых дров хватает на 2—4 ч непрерывного горения с тлением в течение еще 2—3-х ч – этого времени вполне хватает, например, для всего цикла копчения свиного сала при конечной температуре дыма 45—55°С.

При холодном копчении также нет необходимости в постоянном поддержании открытого огня, т. к. для этого процесса копчения достаточно длительного равномерного поступления дыма при малых температурах (20—30 град).

При горячем копчении температуру дыма можно варьировать в зависимости от вида продукта. Если изделия (окорока, грудинку, копченые колбасы) готовят варено-копчеными, то температура может быть равна 40—60°С. Если изделие доводят при копчении до готовности, то температура в камере должна быть не менее 80—100 град и более (корейка, грудинка, мясо птицы, рыба горячего копчения, окорока, приготавливаемые в горячей печи и т. д.).

Русские традиции

Копченые изделия на Руси для каждого определенного периода времени были разными. Так, зимой сохранялась традиция коптить жирную птицу или части тушек свиньи, по весне приобретала популярность копченая рыба, летом все переходили на копчение

колбасных изделий, а осенью приступали к заготовке даров природы: обрабатывали дымом грибы, фрукты, овощи. Не обходилось, конечно, и без экзотики. Так, во время сенокоса особым лакомством считались копченые куропатки, а в начале охотничьего сезона в этой же роли выступала молодая копченая крольчатина.

Необходимо помнить, что качество копчения зависит:

– от качества сырья;

– типа используемой древесины;

– выбранного режима копчения.

Существует определенный перечень требований к копчению:

1. Опилки должны тлеть, а не гореть, иначе получится горячее копчение (при слишком длительной обработке продуктов горячим дымом изделия могут приобрести «замыленный» вкус).

2. Использовать для копчения можно только свежее и доброкачественное мясо, гигиенически безупречное.

3. Нельзя коптить даже слегка загрязненное или изменившее свой цвет мясо, тем более зараженное.

4. Необходимо помнить, что даже длительный процесс тепловой и химической (дымовой) обработки не обеспечивает обеззараживания загрязненных продуктов.

5. Перерабатывать мясной и колбасный фарши следует незамедлительно после приготовления.

6. Копчено-вареную колбасу и колбасные изделия следует подвергать дальнейшей обработке сразу же после процесса копчения (после естественного охлаждения).

7. Следует тщательно очищать коптильную камеру и дымообразователь после каждого процесса, т. к. откладывающийся жир и копоть на стенках камеры со временем накапливают канцерогенные вещества. Своевременное очищение предотвращает и загрязнение приготавливаемых изделий.

Соблюдение всех вышеперечисленных мер обеспечит быстрое и качественное приготовление вкусных, питательных и хорошо усвояемых продуктов.

Глава 4. Технология копчения

В процессе копчения пищевые продукты пропитываются коптильными веществами и приобретают специфический вкус, своеобразный аромат и легкий блеск на поверхности. Кроме того, благодаря действию дыма и содержащихся в нем фенольных и органических кислот обрабатываемая пища становится более устойчива к длительному хранению, очищается от бактерий и гнилостной микрофлоры.

Советы бывалого кулинара

Копченые продукты, независимо от того, мясо ли это, птица, дичь, сало, колбаса, рыба или сыр, ни в коем случае нельзя сильно замораживать. Связано это с тем, что после разморозки они теряют свой вкус и начинают отдавать водой. Кожица рыбы и птицы станет невкусной и непригодной к пище.

Так, обработка продукта дымом в течение одного дня снижает бактериальную обсемененность на его поверхности в 10 тыс. раз, а отварных – еще в полтора раза больше. А в результате испарения некоторого количества влаги и частичного обезвоживания изделия сравнительно надолго задерживается развитие гнилостной микрофлоры и вполовину снижается содержание самих микроорганизмов в продукте. И чем более длительным является продолжительность копчения, тем, следовательно, лучшего результата удается достичь.

Словом, если рассматривать процесс копчения с точки зрения внутренних процессов и воздействия вырабатываемых им веществ на те или иные продукты, можно сказать, что копчение является консервированием, позволяющим увеличивать длительность хранения скоропортящихся продуктов и усиливать их защитные свойства к действию на них микроорганизмов.

Каждый процесс в копчении имеет свои особенности и правила подготовки. От того, как вы обработаете перед копчением сырье, какую древесину используете и на протяжении какого времени будет протекать сам процесс копчения, зависит итоговый результат, т. е. вкус и аромат изделия. Надо иметь в виду, что недостаточное внимание одному из этапов обработки способно полностью подорвать всю цепочку и свести на нет все приложенные усилия. И чтобы этого не случилось, необходимо знать о значении и особенностях каждого отдельного этапа копчения.

Мнение многих о том, что чем больше дыма, тем лучше результат, совершенно ошибочно. Большое количество дыма не только не способствует улучшению вкуса копченого продукта и приданию ему специфического аромата, но и вполне может вредить уже имеющимся в наличии свойствам изделия, делая его горчащим, излишне задымленным и не получающим желаемого привкуса. Чтобы этого избежать, о качестве дыма следует обязательно позаботиться.

Для получения по-настоящему качественного дыма следует использовать древесину с необходимой влажностью. По данному критерию различают три вида дров: сухие, полусухие и сырые. Первые чаще всего содержат около 20 % влаги, вторые – от 21 % и до 33 %, а последние – свыше 33 %. Чем больше влажность древесины, тем меньше в ней содержание конденсируемых фенолов и смолистых веществ и больше сажи, осаждающейся в процессе копчения на продукте и делающей его грязным на вид. Кроме того, дым от сырой древесины содержит очень много паров воды и некоторых несгоревших частичек, что делает его темным, тяжелым и грубодисперсным.

Подсчитаем калории

Заботясь о своем здоровье, человек стремится выбрать из продуктов питания только те, которые наиболее качественно и целостно перерабатываются и усваиваются организмом. Врачи же в этом случае рекомендуют заменять мясо животных мясом рыб, как наиболее насыщенным по своему составу полноценными белками. Так, чтобы переработать мясо животных, организму требуется 3—5 ч, для переваривания рыбы – всего 3, а копченой и того меньше – 2,5 ч.

Естественно, что технологические свойства такого дыма очень низкие, а обработанные им продукты сыроваты и имеют темную и неравномерную окраску. Но и это не весь перечень недостатков дыма, полученного из сырой древесины. Повышенное содержание в нем муравьиной и пропионовой кислот делает продукт неприятным на вкус и запах и увеличивает действие микрофлоры гниения на его поверхность. Не очень отличается по своим качествам от него и дым, полученный из полусухих дров и опилок.

Следовательно, самыми оптимальными для копчения остаются сухие дрова. Но и здесь использовать все, что возгорается от одной искры, ни в коем случае не стоит, т. к. и среди сухих дров встречаются свои исключения, использования которых лучше избегать. К ним относятся высохшие, погибшие

деревья и ветки, которые при разломе издают хруст и осыпаются по краю. Такие дрова чаще всего претерпевают процесс гниения, а потому только ускорят действие бактерий, находящихся на поверхности обрабатываемого подобным дымом сырья.

Поэтому, заготавливая древесину, лучше всего срезать живые ветки, а затем высушивать их. При сушке древесину не следует размещать на земле, лучше раскладывайте ее на покрытом слоем сена или соломы участке, чтобы нижняя их часть не отсыревала от росы и иной влаги, вырабатываемой растениями. Кроме того, в течение всего времени высушивания дрова ежедневно требуется переворачивать, чтобы также избежать неравномерности их сушки.

Кроме наличия влаги в дровах, на качество и свойства коптильного дыма, конечно же, оказывает влияние и тип самой древесины. О том, какие породы оптимальны для копчения, мы говорили чуть выше. Чуть реже предпочтение отдается каштану, иве и тополю, т. к. просушить их до необходимой степени влажности не всегда удается. И тем не менее дым, полученный из таких пород деревьев, обладает хорошими коптильными свойствами и имеет светлую окраску.

Используют также и древесину плодовых деревьев: дикой вишни, яблони, апельсиновых, лимонных, а также можжевельника. Последняя считается самой лучшей для копчения, т. к. придает продуктам прекрасный аромат и незабываемый вкус. При этом используют не только древесину можжевельника, но и ягоды и иглы растения.

Советы бывалого кулинара

Если копченые продукты по какой-либо причине были заморожены, воспользуйтесь способом хотя бы частично вернуть им вкус. Для этого слегка смажьте сковороду или противень жиром или маргарином, выложите на нее замороженную копченость и поставьте в духовку, нагретую до 80—100˚С, на 20—30 мин.

Древесине хвойных пород отдается предпочтение в единственном случае – когда предстоит копчение кровяных колбас. Здесь и подойдет еловая, сосновая или пихтовая древесина. Ее также тщательно просушивают и используют с особой осторожностью, чтобы не испортить обрабатываемый продукт.

Не применяется при копчении березовая кора, образующая на поверхности сырья толстый слой черной и плохо счищаемой сажи. А вот сама береза, как упоминалось выше, считается одной из лучших для копчения мясных, рыбных и молочных продуктов.

Она не только не придает изделиям никакой горечи, но и усиливает многие имеющиеся в наличии вкусовые качества и аромат.

Чтобы придать копченостям необычный и оригинальный аромат и привкус, к дровам очень часто при тлении добавляют некоторые виды слегка подсушенных растений. О них мы уже упоминали, к этому списку можете добавить листья лавра, шелуху лука, ветки розмарина и некоторые другие виды дикорастущих трав. Впрочем, добавки – дело творческое и зависит только от ваших пристрастий.

Еще одно немаловажное замечание, особенно для начинающих, – в процессе копчения дерево должно интенсивно тлеть, а не полыхать ярким пламенем, не дающим никакого дыма. Добиться этого можно, только лишь используя вместо дров опилки, стружку и щепу. Они, для равномерности образования самого дыма, должны быть крупных фракций, т. к. сгорание чересчур измельченного топлива происходит менее последовательно. На качество и состав дыма окажут влияние условия сжигания древесины: количество воздуха, подаваемого в зону горения, скорость отвода дыма, температура горения и полнота самого сгорания.

Условия сжигания древесины при копчении зависят и от способа копчения. Так, горячий способ предполагает равномерное прогорание дров при очень высокой температуре и сравнительно небольшом дымоотводе. В данном случае дрова принято укладывать в виде тоннеля, а сверху посыпать тонким слоем опилок или стружки. При этом во время самого копчения, чтобы огонь не разгорался сильно, его уменьшают, добавляя увлажненные опилки или же регулируя температуру в камере длиной дымохода и заслонкой.

Русские традиции

Очень много традиций, связанных с копчением, существовало и во времена особого расцвета зимней русской охоты, являющейся скорее красивым зрелищем, развлечением и своеобразным спортом, нежели необходимостью добычи продуктов питания. Так, например, когда с помощью собак охотники загоняли кабана в ловушку или окружали его, они устраивали состязание на лучшего охотника, способного одержать верх над разъяренным животным при помощи только собственной силы и острого ножа. А когда один из претендентов доказывал свое право называться победителем, убитого кабана разделывали на месте,

отрезали самую его вкусную часть, а такой считали уши, коптили их над костром и подавали лучшему из охотников. Отражение этой традиции сегодня довольно часто можно встретить в сельской местности, где после закалывания поросенка отрезают от туши опаленные уши и отдают их раздельщикам мяса.

Копчение холодным способом требует более низкой температуры (около 20°С) и очень хорошего дымоотвода, чтобы дым не задерживался надолго в коптильной камере и равномерно циркулировал в ней. Именно по этой причине процесс холодного копчения намного длительнее и более трудоемкий, хотя по результату он ничем не уступает горячему, а в некоторых случаях и наоборот, благодаря ему продукт становится более качественным.

При холодном копчении дрова укладывают кучкой и посыпают толстым слоем опилок, которые препятствуют образованию открытого пламени. Самым нормальным горением при холодном копчении считается бесцветное пламя, языки которого показываются очень редко и имеют слабый красноватый оттенок. Само же горение должно длиться очень медленно и при необходимости регулироваться дымовой заслонкой.

В целом, протяженность по времени любого копчения зависит от вида продукта, его веса, наличия жировой, мышечной и соединительной тканей, соотношения влаги и присутствия на нем защитного покрытия или оболочки, а также от вида используемой древесины и густоты образующегося в результате горения дыма. Так, если сырье имеет небольшой вес или большую жировую прослойку, то период его копчения будет самым наименьшим. Если же изделие имеет толстую оболочку, то время копчения увеличивается.

Определить готовность копчености можно по цвету. Поверхность готового изделия обязательно должна быть сухой, слегка блестящей, упругой по консистенции и имеющей нежно-золотистую, красновато-коричневую окраску корочки. Коптить до темно-коричневого цвета не следует, т. к. продукт теряет нежность аромата и вкуса.

Предварительной обработки требует и само сырье. Его перед копчением вымачивают в рассоле, некоторое время вывяливают и только потом коптят. Вымачивание происходит в солевом рассоле, что придает ему необходимую соленость и специфический привкус, который в процессе копчения усиливается. Не обработанное же рассолом сырье, особенно мясное, после копчения становится непригодными для еды, т. к. у

готового изделия не проявляется необходимый вкус, и оно плохо досаливается.

Советы бывалого кулинара

При копчении речной рыбы опилки должны тлеть, а не гореть. Нужно постоянно следить за процессом копчения, т. к. опилки могут загореться, в результате чего рыба превратится в жареную, а не копченую. Расстояние между изделием и тлеющими опилками не должно превышать 1 м.

Приготовление рассола, как и многое другое, имеет свою последовательность и правила, а значит, требует определенных навыков. Чаще всего рассолы делаются из 10 л воды, 700 г поваренной соли, нескольких ложек сахара или глюкозы, а также всевозможных специй: лаврового листа, черного молотого перца и чеснока. Все эти ингредиенты помещают в воду и доводят до кипения. Затем снимают пену, выдержав на огне еще около 5 мин, и только после этого фильтруют через марлю, охлаждают и применяют по назначению.

Очень часто после охлаждения рассола в него добавляют нитрит натрия, растворы органических кислот (винной, яблочной или уксусной) или фосфаты. Все эти вещества способствуют приданию копченостям розово-красного цвета, которого в ином случае добиться не удается. Но и при отсутствии этих добавок изделия можно коптить после выдержки в обычном рассоле. В процессе обработки необходимо тщательно следить, чтобы продукт не стал серым или серо-коричневым.

Следует заострить особое внимание на нитрите натрия. В связи с тем, что в большом количестве нитрит становится ядовитым, использовать его можно только в концентрациях от 0,005 до 0,0078 % к массе мяса. Применять его допустимо только в составе 1,0—2,5%-ных водных растворов, т. к. в иных случаях он может вызвать отравление. Самое оптимальное количество данного вещества на 1 кг продукта – 5 мл.

При сухом посоле последовательность обработки немного иная. Сырье просто натирают смесью соли, черного молотого перца, толченого чеснока и иных специй, укладывают плотно друг к другу в кадке корочкой вверх и помещают под груз. Выдерживают все это в течение определенного срока, через каждые два дня переворачивая и вновь натирая солевой смесью. В результате по истечении необходимого времени мясо дает свой собственный сок и до необходимой степени пропитывается им.

Выдерживают в рассоле продукты различное время, от 2 суток до нескольких недель. Время выдержки определяется самим

сырьем – его плотностью, соленостью, жирностью, а также наличием уплотненных корочек. Чем крупнее просаливаемый кусок, тем, следовательно, более длительное время выдержки ему требуется, чтобы рассол проник и равномерно распределился по всей толще изделия.

После посола сырье извлекают из жидкости и промывают, а иногда и вымачивают в нескольких водах, чтобы снять с него лишнюю соль. За процессом вымачивания следует вяление, или сушка. Куски подвешивают на крючки и оставляют в таком состоянии в хорошо проветриваемом помещении или холодильнике на необходимое для подсыхания время.

Подсчитаем калории

Употребляя продукты с повышенным количеством жира, следует помнить, что не все жиры одинаково усваиваются организмом, тем более если они неправильно обработаны. Например, жиры с высокой температурой плавления усваиваются значительно хуже всех других: бараний – только на 80 и 85 %, рыбий – на 90—95 %, а говяжий – на 80—94 %. Благодаря же правильной обработке усвояемость этих жиров слегка увеличивается: при жарке – на 1—2 %, при копчении – на 3,8 %, а при варке – всего на 0,4 %.

Чтобы подвесить сырье, в нем делают прокол и протаскивают через него пеньковую веревку или шпагат, который складывают в несколько раз для прочности, если кусок большой. В некоторых случаях, особенно при подвешивании мясных изделий, имеющих кость, на их поверхности делают прорезь ножом и вставляют стальную проволоку, которую затем соединяют в кольцо. После подсушивания продукт на этой же петле перевешивают в коптильню и начинают обрабатывать дымом.

Немного отличаются по подготовке к копчению колбасы. Приготовив фарш для нее, необходимо позаботиться и о ее оболочке. В связи с тем, что при приготовлении домашних копченых колбас используются естественные оболочки, т. е. кишки, их необходимо предварительно обработать. Сначала кишки очищают, затем выворачивают и засаливают в растворе, аналогичном тому, в котором вымачивается перед копчением мясо. Заготовленные т. о. оболочки можно хранить в холодильнике около года и использовать для колбас.

Помещать некоторые изделия в камеру необходимо в специальном тканевом или пергаментном мешочке, бумажных салфетках, фольге или же в изначальной оболочке. Все эти дополнения необходимы не только для удобства подвешивания

сырья в камере, но и для предохранения от загрязнения копотью. Без всяких дополнений можно подвешивать в камере только очень крупные куски, имеющие небольшую корочку или слой жира. При этом жировые и сальные куски не нуждаются совершенно ни в какой оболочке, т. к. во время процесса копчения часто начинают выделять жир, который будет прилипать к мешочку или салфетке и тем самым усложнять процесс осаждения и проникновения коптильных веществ внутрь. Но под них надо ставить посуду для сбора вытапливающегося жира. Иначе жир будет попадать на древесину и тем самым ухудшать качество дыма, а следовательно, и его воздействие на продукт.

Во всех этих случаях сырье накалывают на крючок и подвешивают внутри камеры так, чтобы оно не соприкасалось с ее стенками. А располагая одновременно несколько кусков, следите еще и за тем, чтобы они не соприкасались друг с другом, т. к. в этом случае после копчения в местах касания могут образоваться серые влажные пятна. Расстояние между изделиями не должно быть менее 1—2 см.

Советы бывалого кулинара

К копченому мясу идеально подходит красное терпкое вино, а к рыбе – белые сухие и полусухие вина. Главное, чтобы вина были правильно охлаждены: красное – до 18, а белое – до 14°С. Красное вино нужно открывать не менее чем за 1 ч до употребления, тогда оно приобретает более насыщенный и яркий вкус.

При горячем копчении сырье обрабатывают дымом в среднем от 12 до 24 ч. При холодном же копчении, т. е. с наименьшей температурой внутри камеры, – не менее 78 ч. Сравнительно небольшое время горячего копчения объясняется тем, что на сырье интенсивно воздействуют дым и температура, редко снижающаяся ниже 40—60°С.

Независимо от избранного вида копчения, следует соблюдать общие правила и последовательность обработки дымом. Только что помещенный в камеру продукт сначала коптят более густым дымом, а затем постепенно уменьшают его густоту и понижают температуру внутри камеры. От того, какой будет температура, зависит длительность процесса.

Во время процесса копчения вес изделия обычно уменьшается, т. к. происходит обезвоживание продукта. Изменение массы различно. Так, продукты, имеющие шкурку, кожицу или оболочку, теряют влаги гораздо меньше, чем не имеющие ее, а кусочки мяса с жировыми или сальными прослойками в процессе копчения влаги практически не

лишаются.

Наряду с процессом обезвоживания, в продуктах происходит повышение концентрации поваренной соли, одновременно идет и обработка пищи бактерицидными веществами, содержащимися в дыме. Эти процессы способствуют повышению стойкости копченостей во время хранения и предотвращают прогорклость жира.

Весь механизм копчения складывается из двух фаз. Во-первых, из осаждения коптильных веществ на поверхность изделий. Скорость самого процесса регулируется температурой внутри камеры: чем она выше, тем больше коптильных веществ осаждается на поверхности. Влияет на быстроту процесса также плотность дыма и скорость его движения. Равномерное движение способствует и осаждению веществ, и сокращению времени данного процесса.

Одного осаждения коптильных веществ на поверхности сырья, конечно же, недостаточно для получения копченостей высокого качества, а значит, необходимо добиться их проникновения на определенную глубину. Этот этап обработки в первую очередь зависит от температуры среды, свойств поверхности продуктов, наличия влаги и степени измельченности изделий. Так, гладкая и покрытая салом поверхность способствует более быстрому проникновению веществ внутрь, в то время как шероховатая задерживает осуществление данного процесса. Гораздо легче впитывают в себя коптильные вещества и вареные изделия, предварительно хорошо просоленные.

Советы бывалого кулинара

При приготовлении птицы или мяса лучше использовать кайеннский перец. К нежному телячьему мясу подойдет душистый, а к рыбе – птичий перец (светло-красные мелкие стручки). Любой красный перец хорош, пока он блестящий. Если он матовый – значит он долго хранился и потерял свою жгучесть.

Когда сырье как следует прокоптится, его выдерживают в подвешенном состоянии в сухом помещении от одной недели до месяца, в зависимости от общей массы. В это время изделие подсыхает, иначе говоря, «созревает», и становится пригодным для еды. Если просушивание не доведете до конца, то продукт нельзя будет хранить более длительное время.

После копчения и созревания некоторые копчености отваривают. Это делается для того, чтобы смягчить специфический горьковатый привкус готового изделия и закрепить приобретенный нежный аромат. Особенно нуждаются в

варке мясные изделия, имеющие плотную, жесткую массу. После варки они становятся гораздо более сочными и ароматными.

В тех случаях, когда после копчения, просушки и даже варки изделие не теряет своего неприятного горьковатого привкуса, его необходимо поместить в холодильник на 2 дня, чтобы избавиться от этого недостатка. Чаще всего горечь после копчения приобретают сырокопченые мясопродукты, подвергшиеся воздействию слишком высокой температуры.

Говоря о технологии копчения, следует заметить, что сам процесс – это не только готовка какого-то отдельного вида кушанья, но и обработка на завершающей стадии приготовления различных продуктов в сочетании со многими другими технологическими приемами (варкой, запеканием и т. д.). Любой уже готовый продукт можно подвергнуть обработке паром, чтобы придать ему легкий аромат дыма и специфический привкус. При этом применять с этой целью копчение можно не только к мясным или же сырно-молочным продуктам, но и к рыбе, свежим фруктам и овощам, сухим грибам и даже изделиям из хлеба.

Глава 5. Нетрадиционные методы копчения продуктов (при помощи препарата типа «Жидкого дыма» и аппарата «Ольховый дым» и в электростатическом поле)

В копчении, как и в любом другом кулинарном технологическом процессе, существует множество нюансов. Так, помимо традиционных способов копчения рыбы и мяса, существуют нетрадиционные, о которых и хотелось бы рассказать в данной главе.

Советы бывалого кулинара

При приготовлении варено-копченой корейки из 10 кг сырого мяса можно получить около 8 кг готового продукта, а печено-копченой – около 7 кг.

Среди нетрадиционных способов копчения выделяются между собой два принципиально разных варианта:

1) копчение с применением уникальных коптильных препаратов;

2) копчение в электростатическом поле высокого напряжения.

Принцип применения препаратов заключается в пропитывании сырья специальной коптильной жидкостью за счет ее нанесения на его поверхность либо в процессе отдельных операций с ним (таких, как посол, измельчение и перемешивание). Качество получаемого продукта в данном случае в основном зависит от качества самого препарата.

Надо признаться, что внешний вид продукта, полученного через пропитку, значительно отличается от вида, которым обладают изделия, приготовленные традиционными способами копчения, причем не лучшим образом. Это связано прежде всего с тем, что нетрадиционные способы копчения преследуют своей целью сократить затраты на электроэнергию и потребности в площадях. Обычно при использовании нетрадиционных методов продукт проходит несколько стадий температурной обработки, что придает ему особый вкус и аромат.

Одним из нетрадиционных коптильных аппаратов является так называемый «Ольховый дым». Данная коптильня предназначена для копчения, а также термообработки (жарки,

варки) мяса животных, тушек птицы, кроликов, рыбы, а также для сушки фруктов (яблок, груш и т. п.), овощей (моркови, картофеля и т. п.), ягод, грибов и лекарственного сырья; для выпечки хлеба и кондитерских изделий и т. д.

Максимальная загрузка продуктов в эту коптильную установку – 170 кг. Максимальная температура в камере – 120°С. Пределы регулирования температуры в автоматическом режиме – от 10 до 120°С. Установленная мощность в кВт:

1) нагревательного элемента дымогенератора – 1,0—1,6;

2) нагревательной камеры – 8,0—18,0.

Вместимость камеры – 2,75 куб. м. Площадь пола камеры – 1,45 кв. м. Масса – 1 400 кг.

«Ольховый дым» состоит из теплоизолированной камеры, дымогенератора с фильтром, тележек со съемными рамами и лотками для размещения продукции, а также пультом управления, системой автоматического регулирования и поддержания заданного теплового режима.

Подсчитаем калории

Огромное значение для улучшения усвояемости продуктов питания имеют их кулинарная обработка и оформление. Любое вкусно пахнущее и ароматное блюдо способствует выработке желудочного сока еще до того, как еда попадет в желудок, а организм успевает подготовиться к ее усвоению. Все это в полной мере можно отнести и к копченым изделиям, одним только ароматом дымка способным вызвать выделение слюны. А если ко всему этому добавить еще и то, что калорийность обработанных дымом продуктов повышается на 2—8 %, то преимущество такой еды перед остальной становится очевидным.

Другим средством, относящимся к нетрадиционным новшествам, является коптильный ароматизатор «Жидкий дым». Основное преимущество «Жидкого дыма» в том, что это – стопроцентно натуральный продукт, предназначенный для ароматизации самых разнообразных продуктов как в домашних, так и промышленных условиях.

Оригинальность «Жидкого дыма» в том, что в этом растворе сохраняются все вкусовые и ароматические свойства продукта. Как пищевая добавка «Жидкий дым» не только придает продуктам вкус и аромат копчения, но и значительно продлевает сроки их хранения. В настоящее время компанией разработаны два вида «Жидкого дыма»:

а) для использования в домашних условиях;

б) для пищевой промышленности.

Использование «Жидкого дыма» в домашних условиях позволяет самым разным продуктам придавать вкус копченостей. Ароматизатор представлен как натуральная вкусовая добавка, использовать который при желании может любой и каждый. Его применение значительно расширяет горизонты возможностей домашней кухни и профессионального кулинара.

С помощью «Жидкого дыма» можно не только приготовить вкусные мясные и рыбные блюда быстро и просто, причем не выходя за пределы своей кухни. Кроме того, этот препарат может придать самому обычному супу, солянке или гарниру уникальный вкус и запах, присущий пище, приготовленной на костре. Словом, в любой квартире, в любое время года каждый желающий может порадовать себя блюдами, напоминающими по запаху и по вкусовым качествам те, которые сварены или пожарены на свежем воздухе, в природных условиях. «Жидкий дым» позволяет в домашних условиях съесть самый настоящий шашлык и барбекю, а также вкуснейшую уху.

Советы бывалого кулинара

При копчении птицы не следует чрезмерно увеличивать продолжительность копчения и плотность дыма. В результате пересушивания и дубления кожица может приобрести резиноподобную консистенцию и характерный запах и вкус.

Еще одно важное качество «Жидкого дыма» – это ощутимое продление сроков хранения заготавливаемых впрок продуктов. К тому же в нем нет канцерогенов, вредных для человеческого организма.

Немаловажно и то, что приготовление деликатесов с помощью «Жидкого дыма» в домашних условиях обойдется значительно дешевле покупки аналогичных продуктов на рынке, и особых усилий и навыков для этого не потребуется! В комплект к ароматизатору входят разработанные компанией-изготовителем рецепты, что поможет на начальном этапе получить практические навыки по использованию препарата.

Применение «Жидкого дыма» дает возможность проявить оригинальные кулинарные фантазии. Уже после первого знакомства с этим продуктом каждый поймет, что с точки зрения кулинарии он ничем не отличается от таких обычных приправ, как соль, перец, тмин и т. д. Кроме того, «Жидкий дым» удачно используется в сочетании с подсолнечным маслом, майонезом, яичным желтком, горчицей, кетчупом. Соусы из этих ингредиентов можно использовать для пиццы, горячих

бутербродов, при запекании сосисок и сарделек, для маринования мяса и рыбы.

При традиционном способе копчения крайне сложным остается эффективное очищение обычного дыма от смол, копоти и других вредных веществ, осаждающихся на мясе, сале или рыбе, в то время как водный раствор «Жидкий дым» не содержит их в себе. Следует сказать о том, что Институт питания РАМН специально проводил испытания, которые показали, что вещества, входящие в состав «Жидкого дыма», «не представляют опасности для здоровья человека и соответствуют международным требованиям (FAO Food and Nutrition)».

Препарат можно использовать и в пищевой промышленности. Для этой цели компанией отдельно разработан коптильный ароматизатор «Жидкий дым» повышенной концентрации, который содержит значительно больше коптильных веществ, позволяющих достигнуть качественного, стабильного результата.

Советы бывалого кулинара

Не все сыры можно подвергать копчению. У рассольных сыров могут возникнуть искажение естественного вкуса и запаха, пигментация и уплотнение поверхности, изменение цвета. Твердые и плавленые сыры подвергают копчению только в мягком режиме.

Использование «Жидкого дыма» в пищевой промышленности имеет свои преимущества. Во-первых, ароматизатор позволяет с точностью контролировать состав тех веществ, которые вносятся в продукт при копчении. Кроме того, «Жидкий дым» существенно снижает содержание вредных веществ в копченостях и обеспечивает экологическую чистоту самого производства. При использовании препарата обеспечивается экономия трудозатрат и энергии за счет сокращения производственного цикла, а также на несколько процентов увеличивается выход готовой продукции, улучшаются ее свойства и увеличиваются сроки ее хранения.

Препарат весьма эффективен при приготовлении копченого мяса, колбас, рыбы, сала и других изделий. Специально по заказу фирмы «Вихревые технологии», автора препарата, технологическими институтами пищевой промышленности были разработаны технологические условия и инструкции по производству вареных и полукопченых колбас с применением коптильного ароматизатора «Жидкий дым».

Коптильный ароматизатор «Жидкий дым» официально рекомендован Институтом питания РАМН для бездымного «копчения» пищевых продуктов как метод обработки поверхности (метод окунания – для свинины, рыбы и кур), так и в колбасном

производстве путем его добавления в мясной фарш.

Для тех, кто желает приготовить что-нибудь вкусненькое при помощи «Жидкого дыма», предлагается несколько наиболее простых рецептов с его использованием.

Буженина

Требуется: 1 кг свинины, 1 морковь, 3—4 зубчика чеснока, соль, перец, 4 ст. л. «Жидкого дыма».

Способ приготовления. Свинину нашпигуйте морковью и чесноком, посолите, поперчите, залейте «Жидким дымом». Для равномерной пропитки мясо отбейте 3 мин, затем оберните фольгой и запекайте в духовом шкафу до готовности.

Копченое сало в рассоле

Требуется: 1 л воды, 70 г соли, 10 г сахара, 1 кг свиного сала, 4 ст. л. «Жидкого дыма».

Способ приготовления. Рассол (смесь соли и сахара с водой) доведите до кипения, опустите в него сало и влейте 4 ст. л. «Жидкого дыма», прокипятите 2 мин, затем настаивайте двое суток. Замоченное сало натрите чесноком, по желанию посыпьте смесью красного перца и корицы и поместите в холодное место на неделю.

Русские традиции

Уже давно считается, что голубиное мясо гораздо вкуснее, нежнее и мягче куриного. Возможно, именно по этой причине по весне из копченого голубиного мяса готовили суп-бульон, носящий название «шулюм». Откуда появилась такая традиция, сказать трудно, но молодежь верила, что те, кто откушает ранней весной это лакомство, будут счастливы в любви – ведь голуби всегда считались символом чистых и светлых чувств.

Сельдь горячего копчения

Требуется: 1 кг сельди, соль, перец, 3—4 ст. л. «Жидкого дыма».

Способ приготовления. Сельдь разделайте на филе, уложите в миску, посолите, поперчите, добавьте 3—4 ст. л. «Жидкого дыма», поставьте на 2 ч под пресс, затем обжарьте на растительном масле и охладите.

Свиной рулет

Требуется: 1 кг свиного брюшка, соль, перец, 4 ст. л. «Жидкого дыма».

Способ приготовления. Свиное брюшко (сало с мясными прожилками) натрите солью, перцем, чесноком, скрутите в рулет, крепко завяжите шпагатом и варите 30 мин (жидкость должна покрывать рулет) в воде с добавлением «Жидкого дыма», затем обжарьте в духовом шкафу до золотистой корочки.

Копченая горбуша

Требуется: 1 кг рыбы, 20 г соли, 10 г сахара, 3 ст. л. «Жидкого дыма».

Способ приготовления. Рыбу выпотрошите и распластайте вдоль позвоночника, не прорезая до конца. Смешайте соль и сахар, хорошо натрите смесью рыбу и полейте ее «Жидким дымом» сначала изнутри, затем, сложив половинки, снаружи. На 2 дня поставьте под пресс, а затем поместите в прохладное место.

Далее следует другая необходимая стадия обработки изделий – выдержка в холодильной камере, при которой коптильные вещества проникают внутрь продукта.

А теперь еще об одном нетрадиционном способе копчения – электростатическом аппарате. Важно отметить, что электрическое поле и ионизированная среда оказывают губительное действие на кишечную палочку (E. coli), вероятность содержания которой не исключается. Далеко не все виды коптильной обработки традиционными способами позволяют достичь такого же результата. Причем эффективность электростатического воздействия повышается с увеличением времени обработки: через 3 мин погибает 63,5 %, через 10 мин – 68,3 %, через 45 мин – 75,4 % микроорганизмов. После 55-минутной обработки все микроорганизмы, как и предусмотрено ветеринарно-санитарными требованиями, погибают.

Установка электростатического коптильного аппарата не представляет сложности, поскольку сам он имеет небольшие габариты. Максимальная потребляемая мощность такой установки – 540 Вт. Она оснащена встроенным электрическим дымогенератором и подключается к источнику электроэнергии в 220 В, 50 Гц, с заземлением, весьма проста и удобна в эксплуатации. Выброс дыма при работе электростатической коптильной установки – минимальный, т. к. специальное устройство ее позволяет практически никаким его компонентам осаждаться на поверхности продуктов.

Помимо вышеуказанных нетрадиционных средств копчения, есть еще и другие малоизвестные аппараты, с помощью которых можно приготовить массу вкусных и ароматных продуктов. Например, каждый может воспользоваться малогабаритной электростатической коптильней «Мастер Дым» (КХК-5/80), которая предназначена для холодного копчения самых разных видов пищевых продуктов. Этот аппарат особенно незаменим в домашних условиях и на даче, может он использоваться на малых

мясоперерабатывающих предприятиях и в гриль-барах, кафе и ресторанах.

В основе процесса лежат современные инженерные принципы, которые обеспечивают высокую скорость обработки и качество самой продукции, экологическую чистоту, минимальные энергозатраты, надежность и простоту эксплуатации, возможность автономной работы и быстрого перехода с одного вида изделий на другой.

Еще одна новинка, позволяющая коптить нетрадиционным способом, – коптильня, разработанная австрийской фирмой «Акватек» (Aquatech). Выпускается она разных размеров – от небольших коптильных шкафов до емкостей объемом более 1 000 л, в связи с чем аппарат можно использовать как в домашних условиях (на даче, приусадебном участке), так и в промышленном производстве.

Преимуществом новой технологии является то, что все нежелательные запахи, появляющиеся в процессе копчения (особенно характерные при копчении рыбы, сала), отсутствуют. Главное, что вкусовые характеристики продуктов не уступают по качеству приготовленным традиционно. Кроме того, новая коптильня позволяет не только коптить, но и жарить, выпекать, готовить на пару и т. п.

Подсчитаем калории

Говоря о калорийности различных продуктов, следует заметить, что каждому организму требуется свое их количество, хотя бы потому, что все мы ведем различный образ жизни и имеем массу индивидуальных физиологических особенностей. Для людей, занимающихся умственным трудом и тратящих в сутки около 2 700—3 100 калорий, средняя норма колеблется около 3 000 единиц, для любителей активного образа жизни и занятий спортом при трате в единицу времени 100 калорий норма их возмещения должна составлять на ту же единицу от 170 калорий. Физически работающие, конечно же, тратят калорий гораздо больше, от 3 000 до 3 500, а потому возрастает и потребность в их восполнении.

Система коптильни в корне отличается от традиционного коптильного оборудования. Для работы ей не требуются дымогенератор и камера сгорания. Вместо генератора используется емкость с уже известным жидким дымом, который поступает в коптильню под давлением (равным 3—5 барам). Далее отработанный жидкий дым выводится в вентиляционную

систему по специальным соплам, циркулируя. В течение этого процесса создаются пар и газ, которые и производят невидимый дым, идентичный по своим физическим показателям обычному дыму и сохраняющий все качества, обеспечивающие устойчивый вкус копченостей. Но, в отличие от дыма древесины, такой «дым» не содержит смолистых веществ и других нежелательных элементов, наносящих вред человеческому организму.

Вся система коптильни контролируется электронным микропроцессором и позволяет с легкостью программировать температуру, влажность, время и т. д. Она может сохранять в памяти до 99 программ (до 20 шагов в каждой). Все показатели работы коптильни отражаются на дисплее. Наконец, еще одним важным преимуществом новой разработки «Акватек» является то, что в ней есть система самоочистки, включающаяся при помощи выбранной для этой цели программы.

Глава 6. Копченое мясо и сало

Подготовка мяса и сала для копчения

Традиционным и наиболее распространенным является копчение мяса и сала. Самое вкусное и нежное копченое сало получается из молодой свинины. Для копчения подходят все виды мяса (свинина, говядина, баранина и пр.), как молодого животного, так и зрелого.

Если для копчения используются уже разделанные куски мяса, то работа упрощается, их остается только обработать соответствующим образом, прежде чем коптить. В противном же случае туша с мясом требует разделки.

После убоя, обработки шкуры и извлечения внутренностей свиную (говяжью, баранью) тушу лучше всего разрубить на три основных отруба. Передний отруб, лопаточную часть отделяют между пятым и шестым спинными позвонками, а задний отруб (тазобедренную часть) – между последним и предпоследним поясничными позвонками. К разделке следует приступать, когда мясо остынет.

Советы бывалого кулинара

Если совсем не осталось времени, чтобы приготовить копченые окорочка, можно сократить продолжительность приготовления до нескольких часов, используя нетрадиционный метод копчения в электростатическом поле высокого напряжения.

Сначала вырезается шпик – слой сала толщиной не менее 2,5 см. Из передней части туши удаляют шейно-спинные позвонки, грудную кость, ребра и межреберное мясо. Если разделывать свинину с баками, то следует отделить шейную часть (щековину) по прямой линии перед первым шейным позвонком. Ножки отрубают по верхнему ряду пястных костей. Из средней части туши вырубают позвоночник у основания ребер. Затем по всей длине вырезают корейку шириной в 14—15 см с ребрами длиной не более 8 см, а также грудинку шириной в 22—30 см (нижняя ее часть проходит по границе сосков). Задний отруб освобождают от хвоста и ножек (по верхней части скакательного сустава), крестцовой кости и хвостовых позвонков.

Разделка свиной туши: 1 голяшка; 2 – окорок; 3 – поясничная часть; 4 – спинная часть (корейка); 5 – грудинка; 6 – лопаточная часть; 7 – рулька; 8 – баки с шейным зарезом.

Перед копчением следует снять нутряной жир с корейки и грудинки. Для копченостей из цельных кусков берут мякоть

окороков, спинной и лопаточной частей. Следует иметь в виду, что чем дольше вы намерены хранить продукты, тем меньших размеров необходимо нарезать куски для копчения. Лучше хранится мясо, из которого вынуты кости. После разделки частям туши придают определенную форму, а если необходимо, удаляют шкуру, лишний жир и кости.

Копчению подлежат только предварительно засоленные мясо и сало. Наиболее распространенными в копчении являются три технологии посола – сухой, мокрый и смешанный.

Сухой посол целесообразен после глубокого предварительного охлаждения мяса. Он заключается в тщательном натирании кусков со всех сторон посолочной смесью. На 1 кг свинины требуется около 40—50 г соли и 10 г сахара. В эту смесь можно добавить растертый чеснок, черный перец, гвоздику и другие специи и приправы, улучшающие вкус мяса и сала и придающие ему аппетитный аромат. При этом постарайтесь, чтобы на шкуру попало достаточное количество посолочной смеси. Наиболее тщательно смесью обрабатывают возможные разрезы или зарубки в мясе, т. к. именно в них чаще возникает скопление всевозможных вредных бактерий.

Русские традиции

Не всем известно, что в Древней Руси долгое время люди придерживались традиции в День духов коптить продукты густым дымом, стараясь тем самым отогнать от своего дома всевозможную нечисть. Добиться появления такого дыма удавалось при помощи добавления к основным сырых дров и влажных опилок. Кроме того, будучи очень суеверными, русичи подбрасывали в огонь луковую шелуху и хвойные дрова, которые, по их мнению, способны были надолго отпугнуть чертей, бесовых слуг и иных помощников черных сил.

Натирать куски мяса рекомендуется обязательно на чистом (продезинфицированном) рабочем столе в прохладном помещении. После такой обработки куски мяса помещаются шкурой вниз в емкость для посола, затем емкость закрывают чистой крышкой или материей и ставят в прохладное темное место. В процессе такого посола мясо обезвоживается и одновременно пропитывается посолочной смесью. А в последующий период образуется т. н. «собственный» рассол, покрывающий только нижние куски мяса. Поэтому желательно каждые три-четыре дня перекладывать верхние куски мяса вниз, а нижние – наверх. При этом следите, чтобы куски мяса лежали

шкурой вниз.

Как правило, на 1 кг мяса приходится 1 неделя сухого посола, поэтому для мясных кусков до 3 кг достаточно трех недель. При посоле мясных кусков массой до 1 кг следует нижние и верхние менять местами через сутки или двое. По истечении времени посола рассол необходимо слить, а куски мяса оставить еще на три-четыре дня для досаливания. В это время происходит выравнивание концентрации смеси соли внутри мяса, благодаря чему оно становится мягким и нежным.

После досаливания емкость с мясом наполняют холодной водой на 12—14 ч. Продолжительность пребывания в воде оказывает прямое влияние на остроту вкуса ветчины (мяса). 12-часовое вымачивание придает ветчине острый вкус, а 14-часовое – мягкий. После вымачивания куски мяса тщательно обмывают теплой водой и подвешивают на крюках или шпагате на 2—3 суток для подсушки на холодном воздухе.

Достоинства сухого посола в том, что, применяя его, можно получить ветчину длительного хранения, причем коптить ее можно и в теплые месяцы, при мокром посоле – только в холодное время. Недостаток состоит в том, что происходит значительное уменьшение массы кусков мяса, а также в длительной обработке больших кусков ветчины.

Другой способ обработки мяса и сала перед копчением – мокрый посол, начинающийся с приготовления рассола. Для него смешивают чистую питьевую воду, соль и сахар в определенных пропорциях. Лучше всего приготовить 12%-ный раствор, для чего следует растворить 100 г соли в 1 л воды, и на 1 л рассола добавить 1 ч. л. сахара без верха. Обычно такой крепости рассола достаточно. Затем хорошо охлажденные куски мяса помещаются в чистые емкости (при этом жировая часть может находиться как сверху, так и снизу). Приготовленным рассолом заливают мясо так, чтобы его уровень находился на несколько сантиметров выше верхних кусков мяса. Как и при сухом посоле, емкость с мясом закрывают чистой крышкой и ставят в прохладное место. Обычно через 14 суток процесс засолки кусков мяса массой до 3 кг заканчивается.

Советы бывалого кулинара

После приготовления рыбы для копчения нужно подумать о металлических ножах, которые еще долгое время сохраняют рыбный запах. Чтобы избавиться от этого неприятного запаха, рекомендуем протирать ножи солью или растительным маслом.

После этого мясо вынимают из рассола и сразу же тщательно

промывают теплой водой, чтобы потом на готовой ветчине не выступал слой соли. Куски мяса подвешивают на шпагате или крюках еще на 1—2 суток для сушки и досаливания в проветриваемом помещении. Вымачивание в воде, как это делается при сухом посоле, в данном случае не нужно. Но при нарушении технологии посола и санитарно-гигиенических правил рассол может испортиться. Это случается, когда белок, содержащийся в мясе, переходит в рассол и расщепляется.

Обычно такое преобразование рассола сопровождается появлением пены. И уж ни в коем случае нельзя его использовать повторно, тем более если он имеет кислый, неприятный запах, помутнел и напоминает слизь. Куски мяса, находившиеся в таком рассоле, следует тщательно промыть в холодной воде и лишь затем поместить в другой рассол.

Мокрый способ засолки рекомендуется применять для всех видов сырокопченой ветчины и вареного окорока, а также для всех прочих сырокопченых и вареных мясных изделий.

При смешанном способе подготовленные куски мяса со всех сторон хорошо натирают смесью (той же концентрации, что и при сухом посоле), пересыпают слоями соли и ставят в бочке в прохладное место – кладовку или подвал (желательная температура 2—7°С). Через несколько дней мясо заливают рассолом, который состоит из 10 л охлажденной прокипяченной воды, 800 г соли и 100 г сахара, накрывают чистым деревянным кругом, кладут на него груз и через каждые 5 дней перекладывают, а рассол (той же рецептуры) заменяют новым. Окорока выдерживают в рассоле 10—25 дней, а более мелкие куски мяса – 5—6 дней. Потом засоленные окорока и другие мясные изделия промывают в воде, подсушивают и подвязывают на вешалки для копчения.

Эти традиционные способы обработки мяса вовсе не исключительные, и любителям копченостей не запрещается применение других проверенных и надежных по качеству способов посола мяса и сала.

Холодное копчение

Сало холодного копчения

Требуется: 1 л воды, 1/2 стакана соли, 5 горошин черного перца, 2 лавровых листа, 1 г гвоздики, головка чеснока, 2 кг свиного сала. *Способ приготовления.* Сало порежьте на прямоугольные куски и уложите в эмалированную посуду. Из воды, соли, черного перца, лаврового листа и гвоздики приготовьте рассол. После кипячения охладите его, поместите в него сало и выдержите его в нем 2 недели. Далее сало промойте водой, немного подсушите, а затем поместите в коптильню на 4 дня. По истечении этого срока натрите готовое, золотистое по цвету сало чесноком и выдержите в холодильнике 2—4 ч.

Русские традиции

Совершенно не сохранилась на сегодняшний день свадебная традиция, связанная с копчением овощей и фруктов, хотя именно ее очень долгое время придерживались в некоторых регионах России. В связи с тем, что резать птицу и иных выращиваемых на мясо животных приступали только в ноябре, т. к. именно к этому периоду они нагуливали жирок, а свадьбы начинали играть намного раньше, мясные блюда приходилось заменять овощными и фруктовыми. Чтобы хоть как-то сделать их более сытными, разнообразными и ароматными, овощи коптили, что позволяло придать им некоторый вкусовой оттенок мяса.

Копченое сало в рассоле

Требуется: 1 кг свиного сала, 1 л воды, 2 головки чеснока, 1/2 ч. л. красного перца и корицы, 1 стакан соли, 3 лавровых листа.

Способ приготовления. В воде размешайте соль, доведите ее до кипения и приправьте лавровым листом или черным перцем. Когда рассол немного покипит, поместите в него предварительно порезанные куски сала. Подержите все на огне еще 2 мин, затем отставьте до полного остывания. Далее сало выньте и просушите, подвесив в тканевом мешочке на сквознячок. Подготовленное т. о. сало натрите чесноком и посыпьте смесью красного перца и корицы. Затем опять поместите куски в мешочек и подвесьте в нем в коптильню на 2 дня.

Шпик копченый

Требуется: 1 кг сала, 1/2 л воды, 1 стакан соли, 2 ст. л. красного перца.

Способ приготовления. В кипящей воде растворите соль и красный перец, этим рассолом залейте сало на 2 суток. По истечении данного времени рассол слейте, а сало слегка просушите и поместите в коптильню на 12 ч.

Копченый окорок мокрого посола

Требуется: 4 кг окорока из телятины, 1/2 л воды, 1 ч. л. соли, 10 г сахара.

Способ приготовления. Приготовьте рассол, растворив в воде соль и сахар, и поместите в него телячий окорок. Выдержите его в нем неделю, затем выньте, просушите и закоптите в течение 20 ч способом холодного копчения. Готовый окорок слегка остудите и поместите в холодильник на сутки. К столу подайте, порезав на порционные кусочки.

Окорок холодного копчения

Требуется: 100 г соли, 20 г сахара, 2 л воды, 5 г рубленого чеснока, 5 г приправы из можжевельника, 3 кг окорока.

Способ приготовления. Из соли, сахара и воды приготовьте рассол. Приправьте его специями, поместите в него окорок и держите 7 дней. По прошествии этого времени окорок подсушите в хорошо проветриваемом помещении, подвесьте в коптильне и выдержите в ней 12 ч. Когда мясо приобретет золотисто-желтый окрас, выньте его и остудите на свежем воздухе.

Советы бывалого кулинара

Копченую утку, курицу или гуся можно разделать прямо за столом: разломите окорочка и нарежьте ломтиками мясо грудки. Подавайте на одном большом блюде с гарниром.

Свинина солено-копченая

Требуется: 4 кг свиного мяса, 5 л воды, 1 кг соли, 25 г сахара, 3 ст. л. пряностей.

Способ приготовления. Воду вскипятите и растворите в ней соль и сахар, прокипятите, процедите рассол через два слоя марли и охладите. Свиное мясо уложите в эмалированную

посуду, посыпьте пряностями и залейте охлажденным рассолом. Выдержите в нем мясо в течение 30—50 дней в прохладном месте. По истечении этого времени солонину промойте и вымочите в холодной воде, несколько раз ее меняя.

Вымоченное мясо подвесьте в прохладном помещении, чтобы подвялить, на 2—4 дня. Затем натрите специями, оберните двухслойной марлей и в таком виде подвесьте в коптильню. Время копчения солонины не должно быть менее 72 ч. Готовый продукт можно подавать к макаронным изделиям, а также как самостоятельное блюдо.

Свинина копченая

Требуется: 1 кг свинины, 150 г сыра, 2 ст. л. соли, 1 ст. л. черного молотого перца, 50 г пшеничной муки, 3 ст. л. сливочного масла, 2 головки репчатого лука.

Способ приготовления. Свинину порежьте на кусочки толщиной 2 см и тщательно отбейте. Затем насадите все ломтики на крюк так, чтобы они не соприкасались, и поместите в коптильню на 1—2 дня. Готовые кусочки выдержите в холодильнике 4 ч.

Соль, муку и перец перемешайте, сыр натрите на крупной терке. Лук мелко порубите и спассеруйте на сливочном масле. Смесью муки, соли и перца натрите остывшие ломтики свинины и обжарьте их с двух сторон вместе с луком. Затем кусочки посыпьте тертым сыром и слегка подплавьте его в духовом шкафу. К столу подайте с картофельным пюре или макаронными изделиями.

Подкопченная баранья корейка

Требуется: 2 кг бараньей корейки, 300 г вина, 2 стакана соли, 2 л воды, 30 г толченого чеснока, 2 ст. л. черного молотого перца, по 2 моркови и луковицы, 3 ст. л. сливочного масла, пучок петрушки, лавровые листья, 6 горошин черного перца.

Русские традиции

В приморских районах России до сих пор сохраняется традиция подавать к столу в праздник Нептуна блюда из рыбы, в том числе и копченой. И в этом нет ничего удивительного, ведь как ни парь и ни вари рыбу, с копчеными морепродуктами ей сравниться вряд ли удастся. Здесь и аромат нежнее, и вкус необычнее, да и хранятся, не теряя своих особенностей,

такие изделия гораздо дольше.

Способ приготовления. Спинную часть бараньей туши отделите от позвонков. Воду смешайте с вином, солью, перцем и толченым чесноком, прокипятите, затем осудите, залейте им мясо и замаринуйте на 5 ч. После маринования корейку просушите и закоптите в течение 80 ч. Морковь натрите на крупной терке и спассеруйте на сливочном масле. Петрушку и репчатый лук мелко порубите.

Готовое копченое мясо поместите в холодную воду, добавьте спассерованную морковь, рубленую петрушку, лук, лавровый лист, черный перец горошком и поварите 2 ч. Затем удалите из отвара, порежьте на порционные кусочки и подайте к столу, обильно полив томатным соусом или луком с горчицей. На гарнир подайте тушеную капусту, картофельное пюре или бобовые в томате.

Сырокопченая свиная грудинка

Требуется: 2 кг свининой грудинки, 1/2 стакана соли, 2 л воды, 1/3 стакана сахара, 0,05 г нитрата натрия.

Способ приготовления. Со свиного брюшка срежьте соски, тщательно его промойте и просушите. Из соли, воды, сахара и нитрата натрия приготовьте рассол и поместите в него подготовленную грудинку. Выдержите ее в этом рассоле 20 суток, а затем извлеките и просушите в подвешенном состоянии в течение дня.

Готовую, подвяленную грудинку закоптите на дровах из облепихи, осины или тополя. Копчение продолжайте неделю, по 10 мин каждый день. В перерывах между каждым копчением мясо помещайте в подвешенном состоянии в холодильник. Готовую сырокопченую грудинку подайте к столу как второе блюдо. Хранить можно в течение 4-х суток, предварительно упаковав.

Варено-копченая корейка

Требуется: 1,5 кг свиной корейки, 3 л воды, 1 кг соли, 1 стакан сахара, 0,05 г нитрата натрия.

Способ приготовления. Со свиной тушки срежьте корейку вместе со шпиком. В воду введите соль, нитрат натрия и сахар и прокипятите, затем охладите и залейте рассолом корейку на 15—20 суток. По истечении этого времени мясо извлеките и выдержите в подвешенном состоянии 24 ч. После этого коптите корейку 2 суток. Готовую копченую корейку отварите в воде в

течение 1 ч, охладите и подайте к столу, порезав на порционные кусочки. Данный продукт обладает запахом дыма и слабосоленым вкусом.

Советы бывалого кулинара

Чтобы копченая колбаса легче очищалась от кожуры, ее необходимо поместить на несколько минут в холодную воду. Ни вкус, ни запах колбасы от этого не изменятся.

Пасторма копчено-запеченная

Требуется: 2 пастормы (по 500 г каждая), 2 л воды, 1 стакан соли, 20 г черного молотого перца, 100 г толченого чеснока, 2 ст. л. свиного жира.

Способ приготовления. Срежьте с шейной части свиной тушки пасторму вместе с шпиком и порежьте ее на пластины толщиной 3 см. Затем сделайте на каждой пластине по диагонали надрезы глубиной в 5 мм. Эта процедура необходима для ускорения посола и закрепления пряностей. Приготовьте рассол из соли и воды и залейте им пластины пастормы на 2 суток.

Подготовленные просоленные пластины натрите молотым черным перцем и чесноком и подвесьте в прохладном месте на 2 ч, чтобы их поверхность подсохла. Затем закоптите в течение 3 дней, используя дрова из тополя, ольхи и осины. Готовую пасторму уложите на смазанный свиным жиром противень, поместите в духовой шкаф и запекайте в течение 1 ч. Готовый продукт должен иметь сухую корочку с частичками черного перца и чеснока и ярко выраженным ароматом копчения.

Говяжий копчено-вареный филей

Требуется: 1 кг говяжьего филея, 3 лавровых листа, 5 г черного молотого перца, 2 г сахара, 3 ст. л. соли.

Способ приготовления. С поверхности мышц счистите жир и пленку, а затем каждую пластину проткните по всей длине толстой иглой через каждые 3 см. Подготовленные таким образом мышцы уложите в эмалированную посуду и залейте теплым рассолом из сахара, соли, черного перца и лавровых листьев. Филей выдержите в рассоле неделю, а потом просушите, подвесив в холодильнике на 2 ч.

Подготовленный т. о. продукт закоптите в течение 5 дней на древесине из тополя, осины, липы или облепихи. Затем филей немного остудите и отварите в кипящей воде до готовности. К

столу подайте в горячем виде, предварительно порезав на порционные кусочки.

Копчено-вареный карбонад

Требуется: 2 спинных мышцы (по 500 г), 1 л воды, 10 г чеснока, 2 г черного молотого перца, 4 ст. л. соли, 20 г сахара, 3 ст. л. специй.

Способ приготовления. Мышцы промойте, зачистите на них бахромки и слегка подсушите. Затем проткните по всей длине, через каждые 2 см шилом и залейте рассолом из соли, чеснока, свежего измельченного перца, сахара и воды. Выдержите карбонад в этом рассоле 4 дня, а затем выньте и подсушите в проветриваемом помещении 2 ч.

Подготовленный т. о. карбонад коптите 12 ч, используя сборную древесину из вишни, сливы и облепихи. После копчения продукт отварите до готовности в кипящей воде с добавлением специй и порежьте на порционные кусочки.

Подсчитаем калории

Одним из важных и необходимых веществ для организма являются витамины, в том числе и витамин B1. Его необходимо в сутки всего 4 мг, но он играет очень большую роль в функционировании нервной системы, и при его недостатке возможны заболевания, в том числе и такое страшное, как бери-бери. Чтобы получить необходимое количество этого витамина, следует раз в неделю употреблять в пищу свиное и куриное копченое мясо, т. к. его содержание в нем гораздо больше, чем во всех других продуктах.

Свиные копчено-вареные ребра

Требуется: 3 кг реберной части свинины без шкурки, 2 л воды, 100 г винной или яблочной кислоты, 2 головки чеснока, лавровые листья, 2 ст. л. сахара, 1 стакан соли.

Способ приготовления. В воде растворите винную или яблочную кислоту, добавьте чеснок, лавровый лист, сахар и соль. Раствор вскипятите, а затем отфильтруйте через марлю и охладите. Поместите в него свиные ребра и выдержите их в нем 3 суток. После посола промойте теплой водой и подсушите, подвесив на 3 ч в холодильнике.

Подготовленный т. о. продукт поместите в камеру и коптите в течение 3 дней. В процессе копчения используйте древесину из

фруктовых деревьев. Готовые ребрышки охладите и отварите до готовности в кипящей воде. К столу подайте с картофельным пюре или бобовыми.

Копчено-вареная свиная шейка

Требуется: 1 кг свиной шейной части, 150 г толченого чеснока, 2 г черного перца, 2 л воды, 1/2 стакана соли, 1 г нитрата натрия, 3 ст. л. сахара, 3 г лимонной кислоты, 2 ст. л. измельченных листьев можжевельника.

Способ приготовления. С шейки удалите шпик, проколите все мышцы с обеих сторон толстой иглой через каждые 2—3 см. Приготовьте рассол из соли, нитрита натрия и сахара. Еще немного покипятите, а затем добавьте черный перец, толченый чеснок, лимонную кислоту, сухие измельченные листья можжевельника. Рассол остудите и процедите через два слоя марли. Залейте на 4 дня шейку и поместите в холодильник.

После посола сырье подвесьте в проветриваемом месте для подсыхания поверхности, а затем закоптите. Коптите в течение недели, каждый день по 15—20 мин, на древесине из облепихи, персика, тополя или осины. Прокопченную шейку отварите в течение 60—75 мин до готовности и подайте к столу в охлажденном виде.

Советы бывалого кулинара

Для идеального копчения корейки (спинной и поясничной части туши без позвонков и с ровными краями ребер) рекомендуются такие породы древесины, как облепиха, осина, тополь. Наиболее приемлемая длительность копчения – 15—20 мин.

Буженина в фольге

Требуется: 1 кг свинины, 3 ст. л. тертой моркови, по 2 ст. л. толченого чеснока, майонеза и подсолнечного масла, 4 ст. л. тертого сыра, соль, перец.

Способ приготовления. Свиное мясо нашпигуйте морковью и чесноком, затем посолите, поперчите и помассируйте 3 мин, чтобы оно равномерно пропиталось. Для соуса майонез смешайте с подсолнечным маслом и взбейте. Этим соусом залейте мясо и оставьте в прохладном месте на 1 ч. По истечении данного времени пропитанное мясо заверните в фольгу, поместите в тканевый мешочек и подвесьте в коптильную камеру на 3—4 дня. Готовый продукт выньте из фольги, порежьте на порционные

кусочки и подайте к столу, посыпав тертым сыром.

Копченый свиной рулет

Требуется: 1 свиное брюшко (5 кг), 1 кг соли, 5 г селитры, 1 ст. л. сахара, 1 л воды, 2 ст. л. толченого чеснока, 1 ч. л. черного молотого перца.

Способ приготовления. Свиное брюшко с мясными прожилками натрите со всех сторон солью, поместите в деревянную кадку и засыпьте оставшейся солью на 4 дня. Затем приготовьте рассол. Для этого подогрейте воду и растворите в ней 1 стакан соли, сахар и селитру. Готовым рассолом натирайте каждые сутки засоленное мясо, при необходимости переворачивая его.

Когда брюшко как следует просолится, подвесьте его на сутки на сквозняке и просушите. Затем отварите до готовности и еще раз просушите в подвешенном состоянии. Подготовленный таким образом продукт натрите чесноком и перцем, скрутите в рулет и завяжите шпагатом. Рулет поместите в коптильную камеру и коптите в течение 70 ч. К столу подайте с отварным картофелем.

Русские традиции

Тем, кому часто удается бывать на свадьбах в сельской местности, наверняка известна такая традиция, как разделка копченой птицы подружками невесты во время девичника. Собравшись вечером вместе, девушки устраивают посиделки, а перед их окончанием пытаются выяснить, кому же из них первой предстоит последовать примеру невесты и пойти к венцу. Чтобы это определить, они укладывают на большой поднос копченые тушки любой мелкой птицы: куропаток, чирков, цыплят, а затем приступают к их разделыванию. Считается, что та девушка, которая сумеет при помощи рук разделить тушку ровно на две одинаковые половинки, будет следующей, кто выйдет замуж. При этом, делая предварительные приготовления, девушки не забывали и о том, что самку следует предпочитать самцу, а молодую птицу – старой.

Копченая ветчина с можжевельником (сухой посол)

Требуется: 1 кг мяса, 50 г соли, 10 г сахара, 40 г ягод можжевельника, 1 л воды.

Способ приготовления. Ягоды можжевельника промойте,

просушите на тканевой салфетке и разотрите. Сахар смешайте с солью и можжевеловой массой и натрите этой смесью мясо со всех сторон. Подготовленное т. о. сырье уложите в емкость, закройте и поместите в погреб на 3 недели. В течение этого времени мясо периодически переворачивайте.

Через 3 недели образовавшийся в емкости собственный рассол слейте, а мясо оставьте в посуде еще на 3 дня. После этого залейте его холодной водой и вымочите в течение 14 ч. Эта процедура необходима для некоторого ослабления вкуса соли. После отмачивания куски обмойте теплой водой и просушите, подвесив на крюк в хорошо проветриваемом помещении. Готовый продукт закоптите дымом при низкой температуре, используя для этой цели древесину и опилки из можжевельника. Время копчения – не меньше 78 ч.

Копченая свинина с тмином (мокрый посол)

Требуется: 1 кг свинины, 1 л воды, 100 г соли, 10 г сахара, 20 г тмина.

Способ приготовления. Воду слегка подогрейте и размешайте в ней соль, сахар и тмин. Этим рассолом залейте мясо и поместите его на 2 недели в холодное помещение. По истечении данного времени свинину обмойте теплой водой и в течение дня просушите в подвешенном состоянии. Подготовленный таким образом продукт коптите около недели, каждый день посыпая древесные опилки тмином, что придаст мясу более тонкий и ароматный вкус. Готовую свинину подайте к столу охлажденной.

Горячее копчение

Нетерпеливым гурманам рекомендуется горячий способ: такое копчение проводят при температуре от 40 до 80°С в течение 15—24 ч.

Подсчитаем калории

Каждому индивидууму для нормального развития и жизнедеятельности обязательно необходимы различные макро– и микроэлементы: калий, натрий, магний, фосфор, кальций, медь, сера, железо, кобальт, хлор, йод, фтор и другие. Содержание этих веществ в разных копченых продуктах неодинаково, но наибольшее их количество находится в морской рыбе и в таких беспозвоночных, как мидии, устрицы, морские гребешки и трепанги. Последние по содержанию этих веществ в 10

раз ценнее мяса и почти полностью удовлетворяют суточную потребность в них человека: наполовину – в йоде, на все 100 % – в железе и в меди и на треть – в фосфоре и кальции.

Окорок вареный с пряностями

Требуется: 1—1,5 кг свиного окорока, 1 л воды, 100 г соли, 10 г сахара, 35—40 мл красного вина, ягоды можжевельника, 2 гвоздики, лавровый лист, чеснок, 5 г кориандра.

Способ приготовления. Для рассола разведите в воде соль, сахар, вино и ягоды можжевельника. Куски мяса с лопаточной или тазобедренной части свинины поместите в рассол и выдерживайте около недели, а затем извлеките мясо из рассола и полдня просушивайте на воздухе. Каждый кусок сверните, перевяжите и отварите. Вареный окорок извлеките из емкости через день, просушите в подвешенном состоянии и после этого коптите при температуре 40—50°С от 4 до 5 ч. Для копчения лучше всего использовать лиственные породы – для придания окороку нежного аромата.

Копченый окорок из телятины

Требуется: 1 кг телячьего окорока, 1,5 л воды, 100 г соли, 10 г сахара, 4 г черного перца, 2 г красного перца.

Способ приготовления. Для рассола разведите в воде соль, сахар, специи. Куски тазобедренной части телячьей туши положите в рассол и выдерживайте 7 дней. Затем тушу выньте, просушите и коптите 5—7 ч дымом с высокой температурой. Ветчину сверните, перевяжите и доведите до готовности в емкости для варки. Затем емкость охладите в холодной воде в течение нескольких часов и поместите в холодильник на 1 день.

Копченый окорок по-крестьянски

Требуется: 1 кг свиного окорока, 100 г соли, 10 г сахара, по 5 г толченого кориандра и черного молотого перца, 20 г сухого укропа, 15 г жидкой приправы из можжевельника и чеснока.

Способ приготовления. В рассол из воды, соли и сахара поместите куски окорока, а после 7 дней выдержки подсушите его в хорошо проветриваемом помещении, подвесив на крюк. Затем натрите мясо смесью приправ и специй и в течение 20 мин коптите дымом при высокой температуре до получения золотисто-желтой окраски. После этого куски окорока положите в

горячую воду (80°С) на 1—2 ч, далее остудите на воздухе.

Советы бывалого кулинара

В качестве гарнира к копченому мясу и рыбе можно использовать винегрет, в котором репчатый лук должен быть мягким, сочным и не очень острым. Лучше всего для этого подойдет маринованный лук.

Говяжий окорок

Требуется: 1—1,5 кг говяжьего (телячьего) окорока, 1 л воды, 100 г соли, 30 г сахара, 10 г тертого чеснока, 5 г фенхеля сухого, 15 г сухого укропа, 6 г черного молотого перца, 3 г тмина.

Способ приготовления. Растворите в воде соль и сахар и поместите в рассол куски нижней части бедра говядины или нашпигованные куски телятины. После 7 дней выдержки в рассоле мясо просушите в подвешенном состоянии около 4—5 ч, затем переложите в горячую воду (80°С), в которой разведите приправы и специи, и замачивайте 1—2 ч. Маринованные куски окорока охладите и коптите дымом высокой температуры (40—50°С) до получения золотисто-желтой окраски.

Копченая грудинка

Требуется: на 1 кг грудинки – 100 г соли, 10 г сахара, чеснок, 40 г ягод можжевельника, 15 г кориандра, 5 г черного молотого перца.

Способ приготовления. Все компоненты смешайте в посолочную смесь. Предварительно охлажденные куски грудинки тщательно натрите ею со всех сторон (особенно со стороны шкуры) и положите куски в емкость шкурой вниз, закройте крышкой и поставьте в прохладный погреб. Время посола грудинки – 14 дней. Каждые три дня куски перекладывайте, но обязательно шкурой вниз. По истечении времени образовавшийся собственный рассол слейте. Куски грудинки оставьте еще на 3—4 дня в сухом виде в этой же емкости, а затем залейте холодной водой и держите в ней грудинку 10—12 ч. Выньте грудинку, обмойте теплой водой и просушите в подвешенном состоянии. Через день закоптите ее при температуре 80—90°С, используя можжевеловые ветки в качестве дров, до получения насыщенного темного цвета. Во время копчения на опилки кладут 1—2 можжевеловые шишки.

Копченую грудинку можно приготовить и мокрым методом. В этом случае продолжительность посола – 1 неделя.

Русские традиции

Во многих старых русских рецептах копченая гусиная грудка называется самым изысканным и вкусным блюдом. И это не преувеличение, т. к. в начале XVII в. на Руси данное кушанье считалось самым что ни на есть царским, и простым смертным его отведывать не приходилось. В связи с приобретением такого «статуса» этим блюдом более богатые сословия вынуждали крестьян отдавать им грудку каждого гуся. Через некоторое время среди простого люда образовалась и укрепилась традиция ходить на поклон, преподнося в дар своим владельцам гусиную грудку, которую те непременно отдавали на копчение повару. Отражение этой традиции можно увидеть в некоторых народных сказках, где крестьянин и царь делят гусиную тушку.

Ветчина с можжевельником в собственном рассоле

Требуется: на 1 кг мяса – 50 г соли, 10 г сахара, 40 г ягод можжевельника, 5 г черного молотого перца.

Способ приготовления. Растертые ягоды можжевельника смешайте с сахаром и солью и тщательно натрите этой смесью куски мяса со всех сторон. Положите их в емкость шкурой вниз, закройте, поместите в прохладный погреб и выдерживайте 3 недели. В течение этого времени куски ветчины каждые 3—4 дня перекладывайте шкурой вниз, а через 3 недели появившийся собственный рассол слейте и оставьте куски ветчины еще на 3—4 дня в емкости, затем залейте холодной водой и отмачивайте в течение 14 ч для ослабления вкуса соли. Далее ветчину обмойте чуть теплой водой и в течение дня просушите, подвешивая ее на крюк в хорошо проветриваемом помещении. Коптите ветчину дымом при температуре 60—80°С. Во время копчения на древесные опилки насыпьте ягоды можжевельника.

Копченая ветчина из телятины со специями

Требуется: 1 кг телячьей вырезки, 1 л воды, 120 г соли, по 10 г сахара и тмина, 5 г черного молотого перца, 6 г кардамона, 3 г сухой кинзы.

Способ приготовления. Куски ветчины уложите в емкость для посола. Растворите в воде соль и сахар, добавьте в рассол тмин, перец и залейте ветчину так, чтобы вся она целиком погрузилась в него. Емкость накройте материей или чистой крышкой и поставьте в прохладное место. Через 14 дней извлеките ветчину

из рассола и обмойте ее чуть теплой водой, затем натрите смесью пряных трав, подвесьте на крюк и подсушите в течение дня в хорошо проветриваемом помещении.

При мокром посоле ветчину в воде не отмачивайте. Коптите ее на можжевеловом дыму при температуре 70—80°С. Во время копчения на древесные опилки насыпьте ягоды можжевельника.

Советы бывалого кулинара

Если при приготовлении фарша вдруг появляются неотложные дела, можно спокойно оставлять его в холодильнике. Он будет храниться долго, если в него предварительно добавить спассерованный репчатый лук.

Свиная ветчина с чесноком

Требуется: на 1 кг мяса – 50 г соли, 10 г сахара, 15 г чеснока, 30 г горчицы, 2 стакана воды.

Способ приготовления. Все компоненты смешайте и тщательно натрите охлажденные куски ветчины со всех сторон. Уложите ветчину в емкость шкурой вниз, закройте и поставьте в прохладное место. Куски ветчины перекладывайте каждые 3—4 дня (шкурой вниз). Через 3 недели рассол слейте и оставьте ветчину в сухом виде на 4 дня. Затем залейте ветчину холодной водой и отмачивайте в течение 14 ч. После этого обмойте ее чуть теплой водой и натрите смесью толченого чеснока и горчицы, подвесьте для подсушки в прохладном месте.

Через день начинайте копчение. Во время копчения на древесные опилки кладите по нескольку веточек сосны или сухих еловых или сосновых шишек. Коптите до получения желаемого цвета. Ветчину с чесноком можно приготовить и по мокрому методу. В этом случае время посола уменьшается до 14 дней.

Ветчина острая

Требуется: на 1 кг мяса – 50 г соли, 15 г сахара, чеснок, по 10 г молотого черного и белого перца, 5 г молотого красного перца, лавровый лист.

Способ приготовления. Все компоненты смешайте, куски ветчины равномерно со всех сторон натрите смесью, положите в емкость жировой частью вниз, закройте и поставьте в прохладное место. Продолжительность посола – 3 недели, каждые 3-4 дня куски перекладывайте (верхние – вниз, нижние – вверх). Затем рассол слейте и оставьте ветчину в сухом виде на 3—4 дня, далее залейте холодной водой на 14 ч, потом обмойте чуть теплой

водой, протрите чистой материей, посыпьте смесью молотого белого и черного перца. После обязательной однодневной просушки приступайте к копчению ветчины дымом при температуре 40—50˚С.

Подсчитаем калории

Повсеместно считается, что особой диетической ценностью обладает блюдо из закопченного в морской капусте мяса или рыбы. При этом с готового изделия листья не удаляют, а подают как самый основной из ингредиентов. Обработанная т. о. капуста содержит около 12 % белка, 70 % углеводов и 25 % минеральных веществ и витаминов С, А, Д и В и обладает способностью выводить из организма всевозможные вредные вещества.

Баранья ветчина «Ароматная»

Требуется: на 1 кг мяса – 50 г соли, по 10 г сахара, тмина и аджики, по 5 г молотого черного и красного перца, 4 г кориандра, 3 г кунжута.

Способ приготовления. Смешайте сахар, соль, тмин и остальные специи и хорошо натрите смесью охлажденные куски баранины. Сложите мясо в емкость шкурой вниз, закройте и оставьте в прохладном месте. Куски ветчины перекладывайте каждые 3—4 дня шкурой вниз. Появившийся собственный рассол через 3 недели слейте, а мясо оставьте в емкости еще на несколько дней. Затем емкость наполните водой и вымачивайте в ней мясо в течение 14 ч. После этого извлеките его, обмойте теплой водой, подвесьте и просушите. Один раз в день коптите мясо дымом при невысокой температуре.

Ароматная буженина

Требуется: 1 кг свиной вырезки, 50 г соли, по 10 г сахара, тмина и аджики, 4 г кориандра, 3 г кунжута, по 5 г сухого фенхеля, укропа и базилика.

Способ приготовления. Из свинины нарежьте длинные куски толщиной в 3 см, удалите жир. Затем смешайте соль и сахар и натрите мясо смесью, плотно уложив в деревянную кадку, пересыпав специями и травами. Засаливайте буженину 10—12 дней, затем вымачивайте в холодной воде для удаления избытка соли. Процедите воду, подсушите мясо полотенцем и, подвесив, прокоптите на высокой температуре в течение дня. Копченое мясо

выдержите 24 ч между двумя досками под грузом. После этого намажьте его смесью толченого чеснока и острого красного перца и подвесьте в прохладном месте.

Копченое свиное сало

Требуется: 1 кг свиного сала, 1 л воды, 100 г соли, 30 г сахара, по 10 г тмина и черного молотого перца, по 5 г сухого фенхеля и укропа, лавровый лист, гвоздика, чеснок.

Способ приготовления. Нарежьте сало прямоугольными или квадратными кусками и уложите в глубокую эмалированную или деревянную посуду. Отдельно отварите рассол, добавив в него черный перец, 1—2 лавровых листа, 3—4 гвоздички и половину головки толченого чеснока. Охлажденным рассолом залейте сало и выдержите в нем 16—18 дней. Затем сало выньте, промойте теплой водой, перевяжите куски шпагатом и повесьте на 1—2 дня для сцеживания. Далее прокоптите его до образования темно-золотистого цвета. Горячее сало намажьте красным перцем и толченым чесноком, поместите в мешочки из тонкой ткани и подвесьте в прохладном месте для высыхания.

Советы бывалого кулинара

На гарнир к копченостям можно приготовить всевозможные салаты. Если под рукой не оказалось майонеза, смело замените его сметаной с растертым желтком круто сваренного яйца, добавив чайную ложку горчицы.

Говядина по-берлински в фольге

Требуется: 1—1,5 кг говядины, 1—1,5 л воды, 80 г соли, по 10 г сахара, тмина и черного молотого перца, по 5 г сухой петрушки, красного молотого перца и укропа, лавровый лист.

Способ приготовления. Опустите говядину в кипяток, дайте закипеть, выньте, обсушите на решете, натрите смесью соли и сахара и подвесьте в прохладном месте для просушки на 12 ч. Потом отварите мясо в 1 л воды, в которой размешайте специи и приправы, после чего снова просушите его. Затем заверните куски говядины в фольгу и коптите 1 день в коптильне при температуре 50—60°С.

Телячья корейка

Требуется: 1—1,5 кг телятины, 100 г соли, 20 г сахара, 2 л

воды, по 5 г сухого укропа и белого молотого перца, 4 г сухой петрушки, мята, по 10 г черного молотого перца и тмина, лавровый лист.

Способ приготовления. Смешайте соль, сахар, перец и полученной смесью натрите телятину. Куски мяса поместите в кипяченую воду, посыпав сухими травами, и сверху положите деревянную доску и груз, выдерживайте сутки в тепле, а затем 2 недели в холодном месте, переворачивая куски через 2—3 дня. Через это время соленую телятину выньте, обсушите, оботрите смесью и коптите в течение дня при высокой температуре. Потом дайте повисеть телятине в холодной кладовке и варите ее, как ветчину.

Бараний окорок

Требуется: 1,5 кг баранины, 100 г соли, по 10 г сахара, тмина и сухого укропа, по 5 г черного и красного молотого перца, лавровый лист.

Способ приготовления. Смешайте соль, сахар и черный перец. Со всех сторон натрите этой смесью баранину, положите ее в емкость и засыпьте сухим укропом и лавровым листом, выдержите 4 дня. Каждые сутки переворачивайте мясо и натирайте образовавшимся рассолом. Если окорок большой, солите его до 10 дней. После окончания соления выньте из рассола, повесьте на сутки на сквозняке. Перед копчением можете отварить окорок, как варят ветчину. Коптите на можжевеловых ветках при температуре 50—60°С 1 день.

Русские традиции

Некоторое время назад на Руси ежегодно отмечался праздник Сильвестра Печорского. Выпадал он на 2 января, и эту дату в народе считали одним из несчастных дней, подобных которому в каждом месяце было от одного до двух. Сам же святой считался покровителем пернатого хозяйства, а потому в этот день было принято обкуривать дымом курятники, чтобы уберечь проживающую в них птицу от хвори и дурного глаза, а затем забивали самую жирную его обитательницу и коптили ее сначала слабым, а затем густым дымом. Густоту дыма увеличивали, а само пламя уменьшали при помощи добавления в топку влажных опилок.

Крестьяне верили, что с помощью дыма они изгоняют всю хворь из птиц в одну, наиболее

вместительную, т. е. жирную, которую затем также обрабатывали дымом и съедали, чтобы напасти больше никогда их не постигали.

Свиная корейка

Требуется: 1,5 кг свиной вырезки, 1 л воды, 100 г соли, по 10 г сахара и сухого укропа, по 5 г черного и красного молотого перца, 3 г чеснока, лавровый лист, луковая шелуха.

Способ приготовления. На дно кастрюли выложите 2—3 горсти луковой шелухи, а на них – кусок свинины (можно просто свиное сало), залейте водой, чтобы свинина была полностью залита, положите соль, специи по вкусу и варите 40—50 мин. Затем выньте свинину, подсушите на полотенце или в подвешенном состоянии. Вареную буженину натрите чесноком, красным перцем и коптите при температуре 50°С на можжевеловом или ольховом дыму. Буженина приобретет красивый золотистый оттенок и ароматный запах.

Говяжья буженина

Требуется: 1,5 кг говяжьей вырезки, 1 л воды, 3 ст. л. уксуса, 100 г соли, по 10 г сахара и чеснока, по 5 г черного и красного молотого перца, лавровый лист.

Способ приготовления. Говядину натрите чесноком, посолите, поперчите. Сделайте уксусный раствор, поместите в него говядину. Замачивайте неделю, после чего просушите мясо в подвешенном состоянии и коптите при температуре 50—60°С в течение суток.

Копчено-вареный свиной рулет

Требуется: 1,5 кг свиной вырезки с тонкими прослойками сала, 2 л воды, 100 г соли, 5 г сахара, 2 ст. л. уксуса, 4 г черного молотого перца, 5 г красного молотого перца, лавровый лист, по 10 г кориандра и сухого укропа.

Способ приготовления. Кусок свинины тонко разделайте и отбейте, затем посолите, поперчите и замочите в уксусном растворе (3 ст. л. на 1 л воды). Замачивайте свинину неделю, после чего заверните ее в рулет (рулет можете нашпиговать и завернуть в фольгу, чтобы он не раскручивался) и варите в воде с добавлением специй (лаврового листа, сухого укропа) в течение 2—3 ч. Вареный рулет подсушите на ткани в прохладном месте, а затем коптите при температуре 30°С 5—6 ч.

Советы бывалого кулинара

Перед копчением лучше всего размораживать мясо не в воде, как это обычно принято, а на воздухе. Это значительно улучшит вкусовые качества продукта.

Копченые свиные ребрышки

Требуется: 1 кг свиных ребрышек с мясом, 2 л воды, 80 г соли, 15 г сахара, 4 ст. л. столового уксуса, по 10 г черного молотого перца, кориандра и чеснока, по 5 г красного молотого перца и аджики, лавровый лист, 30 г сухого укропа и петрушки.

Способ приготовления. Свиные ребрышки промойте, просушите и замочите в уксусной смеси, для чего в 1 л воды разведите уксус, добавьте соль и сахар. Поставьте емкость с замоченными ребрышками в прохладное место на 6—7 дней. Затем выньте ребрышки из раствора и высушите их в подвешенном состоянии или выложите на ткань в прохладном месте. Просушенные ребрышки натрите смесью приправ и специй и коптите на ольховом дыму 2 дня при высокой температуре.

Глава 7. Копченая рыба

Подготовка рыбы для копчения

Копченая рыба – замечательный по своим качествам продукт. Ее можно есть без предварительной обработки. Известны и множество рецептов по-настоящему изысканных блюд, одним из компонентов которых является копченая рыба.

Копчение рыбы производится двумя способами: горячим и холодным. Используется как свежая, так и соленая рыба. Если предполагается подвергнуть копчению соленую рыбу, то ее предварительно вымачивают в пресной воде. Для копчения традиционно используют жирную рыбу, именно она после приготовления оказывается наиболее вкусной.

При холодном копчении рыба обрабатывается дымом низкой температуры. Подготовка рыбы, предназначенной для холодного копчения, заслуживает особого внимания. Сначала ее размораживают в воде, температура которой не превышает 22°С. Следует помнить, что разморозка – процесс достаточно длительный. Если размораживать рыбу в горячей воде, то будут испорчены ее вкусовые свойства. После размораживания ее промывают проточной водой.

Советы бывалого кулинара

Купленное для копчения мясо можно хранить в замороженном виде. Главное – помнить, что перед закладкой на хранение мясо не следует мыть, т. к. от воды оно быстрее портится.

Следующий этап подготовки рыбы к копчению – вымачивание в соленом растворе. Он должен быть насыщенным, массовая доля соли в нем – не менее 5 %. Держите рыбу в нем не менее двух часов. Период вымачивания прямо зависит от размеров рыбы. Наиболее крупные экземпляры вымачивают до 48 ч.

Перед копчением рыбу разделывают просто на куски или на филе, если не предполагается коптить ее целой. В этом случае продолжительность вымачивания в соленом растворе уменьшается. После вымачивания выдержите рыбу в сухом месте, чтобы удалить лишнюю жидкость, и промойте проточной водой. Если солевой раствор был очень насыщенным, подержите ее некоторое время в пресной холодной воде.

Затем нанижите рыбу на проволоку или разложите на решетки так, чтобы ее было удобнее подвергнуть копчению. Обязательно раскройте жаберные крышки. Очень важно расположить рыбу так, чтобы тушки были повернуты в одну

сторону. После нанизывания на проволоку еще раз ополосните рыбу. В некоторых случаях рекомендуется еще раз выдержать ее в холодной воде в течение нескольких минут.

При копчении установите режим – не более 22°С. Это необходимо, чтобы подсушить сырье. При таком режиме обрабатывайте примерно час, вернее, до тех пор, пока его поверхность не станет сухой.

Следующий этап – копчение. Коптите рыбу примерно двое-трое суток при температуре от 23 до 25°С. По окончании холодного копчения рыба должна стать светло-желтого или бежево-коричневого цвета. В некоторых случаях, если она очень крупная и жирная, после копчения ее нужно подсушить при температуре 22°С еще 3 ч.

При горячем копчении предварительная подготовка рыбы аналогична вышеописанному способу. Различается только температурный режим копчения – сначала от 50 до 90°С. При подобной температуре проводится подсушка рыбы, которая длится до полного высыхания ее поверхности – 15—30 мин.

На следующем этапе температура должна быть от 100 до 140°С. При таком нагреве происходит проварка сырья. Ведется она до тех пор, пока не свернется кровь и мясо не начнет легко отделяться от костей, в зависимости от величины кусков – от 45 мин до 3 ч.

Подсчитаем калории

В связи с огромным значением растворимых и нерастворимых жиров для организма человека, а также качеством их усвояемости все продукты разделяются на три группы: жирные (от 10 до 15 %), среднежирные (от 5 до 7 %) и с малым содержанием жиров (от 1 до 4 %). Благодаря такой градации стало гораздо проще определить способ наиболее подходящей тепловой обработки для продукта той или иной жирности. Затронуло это и копчение. Так, для холодного копчения наиболее подходящими считаются продукты с наименьшей жирностью (мясо птицы, щуку, треску, минтая, некоторые виды сыров), а для горячего, следовательно, наоборот.

Затем следует отрегулировать в коптильной печи температуру до 80—120°С. При такой температуре и происходит собственно копчение. Коптить ее нужно до тех пор, пока она не станет светло-коричневого цвета, – от 30 мин до 3 ч.

Если рыба очень крупная и жирная, перед копчением ее можно слегка поварить. Варка используется и в тех случаях, когда

хочется сделать вкус еще более нежным. Не следует варить рыбу до полной готовности, главное – сделать ее мягче.

Очень важно правильно выбрать древесину. Весьма ароматный дым получается при использовании опилок ольхи, березы, дуба. Желательно также добавить ягоды и древесину можжевельника, иглы сосны и ароматную траву. Сырую древесину использовать нежелательно, она способна испортить вкус деликатеса. Для холодного копчения не следует брать и чрезмерно сухую древесину. Сухие дрова, если они предназначаются для копчения, обязательно увлажняют. При холодном копчении можно на пол или дно коптильни поставить емкость с водой.

Холодное и горячее копчение рыбы

Шницель из судака холодного копчения

Требуется: 1 кг судака, 3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. муки, 1 яйцо, 1/2 стакана сухарей молотых, 2 ст. л. сливочного масла, соль, перец, зелень петрушки или укропа.

Способ приготовления. Разделайте рыбу на филе, обсушите его на сквозняке и поместите в коптильню на 2 суток.

Готовую рыбу разрежьте на куски, поперчите, пропустите через мясорубку, из фарша слепите лепешки, смажьте растительным маслом, обваляйте в муке, смочите сырым яйцом и обваляйте в молотых сухарях.

Мелко нашинкуйте зелень петрушки, смешайте со сливочным маслом, скатайте крупные шарики и поставьте на холод. На хорошо разогретую сковороду выложите шницели и обжарьте с обеих сторон. Уложите шницели на блюдо, вокруг разместите жареный картофель. На каждый шницель положите шарик масла.

Советы бывалого кулинара

Жесткое старое мясо станет нежным и мягким, если его натереть со всех сторон сухой горчицей и дать ему полежать, а затем промыть в холодной воде.

Копченый осетр по-деревенски

Требуется: 5 кг осетрины, 6 стаканов соли, 2 ст. л. сливочного масла, 1/2 стакана сметаны, 4 л воды.

Способ приготовления. Разделайте осетрину на филе. Сделайте насыщенный солевой раствор, вымочите в нем рыбу 2 ч. Далее смойте с нее соль и подвесьте ее на 1 ч, чтобы стекла лишняя вода. После подсушки поместите осетра в коптильню и коптите до готовности по температурным режимам, указанным выше.

После копчения сушите 15—16 ч при температуре примерно 20—22°С. Готовую рыбу заправьте сметаной, добавьте сливочное масло, посыпьте зеленью и подавайте к столу.

Карп холодного копчения, тушенный в пиве

Требуется: 1 кг рыбы, 1,5 стакана пива, 120 г белого хлеба, 1/2 стакана уксуса, 60 г изюма, 1,5 ст. л. масла, 1 л воды, 1

стакан соли, изюм без косточек, корица, кориандр, цедра лимона, перец, соль.

Способ приготовления. Разделайте рыбу на филе. Приготовьте насыщенный солевой раствор, для чего растворите соль в воде на медленном огне. Добавьте 2 ст. л. уксуса, немного перца, корицы и кориандра.

Поместите рыбу в раствор и вымачивайте ее 2 ч. Затем ополосните ее, дайте стечь воде и поместите в коптильню. Обрабатывайте 2 суток при температурном режиме, соответствующем холодному копчению, затем подвесьте на сквозняке для проветривания на 3 ч.

Готовую рыбу залейте уксусом, оставьте на 30 мин. Натрите на терке мякиш черствого белого хлеба, влейте в сотейник пиво, добавьте сливочное масло. Вскипятите, положите рыбу, посыпьте тертым хлебом, добавьте немного изюма без косточек и мелко натертой цедры лимона. Доведите до кипения и продолжайте тушить на слабом огне, закрыв крышкой, 20 мин. Выложите на блюдо с соусом. На гарнир подайте горячий картофель, заправленный маслом.

Русские традиции

Всегда русские люди жили только тем, что им удавалось вырастить и выкормить, а потому к каждому из святых, которые помогали уберегать домашний скот и способствовали хорошему урожаю, они относились с большим уважением и стремились всячески их задобрить: подносили дары, пели песни и носили при себе амулетики с их изображением. В праздник апостола Онисима, являющегося покровителем овцеводства, чтобы задобрить его, из стада выбирали самую красивую овцу, забивали ее и коптили. Копченое мясо раздавали прохожим, а из оставшейся шкуры шили себе шапки и при каждом выгоне овец надевали их.

Копченый лосось

Требуется: 1 кг рыбы, головка репчатого лука, 2 ст. л. растительного масла или топленого масла, 1 стакан соли, 1 л воды, перец.

Способ приготовления. Разделайте лосося на филе и оставьте на 2 ч в солевом растворе. Затем слегка ополосните проточной водой и оставьте на 20 мин для подсушивания. Поместите филе в коптильню и обрабатывайте 3 ч до полной готовности при температурном режиме, указанном выше.

В готовую рыбу добавьте топленое или растительное масло, мелко нарезанный репчатый лук, зелень, перец и подавайте к столу.

Судак холодного копчения, запеченный по-домашнему

Требуется: 1 кг судака, 2 луковицы, 150 г растительного масла, по 100 г тертого сыра и сухих грибов, яйцо, по 3 ст. л. молока, муки и томатной пасты, 1 л воды, 1/2 стакана соли, по 10 г корицы и кориандра, перец, зелень петрушки.

Способ приготовления. Освободите судака от костей. В насыщенный солевой раствор добавьте кориандр и корицу и поместите рыбу на 1 ч. Затем ополосните судака, обсушите и повесьте в коптильню. Обрабатывайте в течение 24 ч при температуре 18—20°С.

Готовую рыбу нарежьте крупными кусками, посыпьте перцем, запанируйте в муке, затем смочите в яйце, смешанном с молоком, и слегка обжарьте на хорошо разогретой сковороде на растительном масле до образования золотистой корочки. Выложите ее далее на смазанный жиром подогретый противень, сверху посыпьте вареными грибами, обжаренным репчатым луком, полейте томатным соусом, посыпьте тертым сыром, зеленью петрушки и запеките в духовке при умеренной температуре в течение 3 мин.

Советы бывалого кулинара

Для сохранения внешнего вида готового продукта мясо необходимо резать поперек волокон и обязательно на мокрой доске, т. к. сухое дерево впитывает часть мясного сока.

Линь холодного копчения, запеченный под майонезом

Требуется: 1 кг рыбы, луковица, 4 картофелины, 3 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. майонеза, 1 ч. л. тертого сыра, 1/2 стакана соли, перец, зелень, 1 л воды, 1/2 стакана лимонного сока.

Способ приготовления. Из линя удалите внутренности и кости. В горячий солевой раствор добавьте лимонный сок. Положите линя в раствор и оставьте на 3—4 ч. Затем ополосните и коптите в течение 2—3 суток при самом низком температурном режиме, соответствующем холодному копчению.

Нашинкуйте лук и слегка обжарьте его. На сковороду с

обжаренным луком положите куски рыбы, сверху – вторую часть обжаренного лука. Затем вокруг кусков уложите вареный картофель, залейте майонезом, посыпьте тертым сыром и запеките в духовом шкафу. Посыпьте зеленью.

Копченый карп со сметаной

Требуется: 1 кг рыбы, 2 яйца, 1 л воды, 1 стакан соли, 2 ст. л. топленого масла, 3 стакана сметаны, зелень.

Способ приготовления. Из рыбы удалите кости и положите ее в солевой раствор на 2 ч. Затем ополосните, дайте стечь воде и поместите в коптильню. Обрабатывайте 1—1,5 ч.

Разогрейте сковороду с маслом, выложите на нее карпа и немного обжарьте. Затем залейте сметаной и доведите сметану до кипения. Выложите готовую рыбу на блюдо, посыпьте зеленью. На гарнир подавайте картофель или салат из овощей.

Подсчитаем калории

Как известно, любая тепловая обработка не только придает продуктам иной аромат или вкус, но и способствует лучшему их усвоению организмом. Сочетание же сразу нескольких видов приготовления (варки, жарки, засаливания, копчения и т. д.) позволяет добиться не только еще лучшего результата, но и самым положительным образом сказывается на качестве переработки этого продукта пищеварительной системой человека. В связи с этим копченые изделия, чаще всего предварительно просоленные и вывяленные, получают намного больше питательных веществ от используемых в рассоле всевозможных специй и добавок, а также становятся менее восприимчивыми к действию на них микроорганизмов.

Копченый карась с луком и яйцами

Требуется: 1 кг карасей, 2 головки репчатого лука, 3 яйца, по 2 ст. л. молотых сухарей и топленого масла, по 1 стакану сметаны и соли, 1 л воды, зелень.

Способ приготовления. Обработанную рыбу положите в насыщенный солевой раствор на 1 ч. Затем ополосните ее, дайте стечь воде и коптите в течение 1 ч. После копчения обработайте карасей дымом в течение 2—3 мин.

Мелко нашинкуйте репчатый лук, обжарьте его, остудите и смешайте с мелко нарезанными яйцами. Нафаршируйте этой

смесью копченых карасей. Обмажьте рыбу в яичной смеси, затем обваляйте в сухарях.

Хорошо разогрейте сковороду, выложите в нее карасей и обжаривайте до образования хрустящей корочки. Затем влейте сметану, продолжайте жарить еще 3 мин. Посыпьте измельченной зеленью укропа и петрушки. На гарнир подавайте салат из овощей, отварной или жареный картофель.

Щука холодного копчения, запеченная с квашеной капустой

Требуется: 1 кг щуки, 800 г квашеной капусты, 200 г сметаны, 100 г сыра, 1 яйцо, по 3 ст. л. сливочного масла, сухарей и уксуса, 1/2 стакана соли, 1 л воды, кориандр.

Способ приготовления. Разделайте рыбу на филе и вымачивайте ее в растворе соли с уксусом и лимонным соком в течение 3—4 ч. Затем ополосните, дайте стечь воде и поместите в коптильню. Обрабатывайте в течение 2 суток при температуре 18—22°С.

Отожмите от рассола капусту, добавьте масло, несколько ложек воды, закройте крышкой, поставьте на огонь и тушите, время от времени помешивая и следя, чтобы капуста не подгорела. Отдельно обжарьте лук, морковь, петрушку, добавьте их в капусту перед окончанием тушения. Готовую капусту заправьте сахаром и маслом.

Выложите в посуду, смазанную маслом, слой капусты, сверху – копченую рыбу, затем – масло, посыпьте тертым сыром и влейте сметану. Затем положите второй слой продуктов, сверху должен быть слой капусты. Сбрызните маслом, посыпьте молотыми сухарями. Поставьте в духовку, запекайте 10—15 мин. Перед подачей к столу украсьте сметаной и зеленью.

Советы бывалого кулинара

После покупки мясо можно хранить несколько дней, если переложить его листьями крапивы и завернуть в мокрое полотенце.

Копченый лещ с тушеной капустой

Требуется: по 1 кг леща и капусты, по 2 ст. л. муки и растительного масла, 1/2 стакана соли, 1 л воды, молотый перец, зелень.

Способ приготовления. Подготовленную рыбу положите в солевой раствор примерно на 1/2 ч. Затем ополосните леща,

дайте стечь лишней воде и поместите в коптильню на 1 ч. Далее обрабатывайте рыбу дымом еще примерно 20 мин.

Мелко нарежьте капусту, тушите ее в растительном масле под крышкой с добавлением соли и перца. Копченую рыбу слегка обжарьте на хорошо разогретой сковороде. Выложите готовую рыбу на блюдо, залейте растопленным сливочным маслом, посыпьте измельченной зеленью. Вокруг леща разместите готовую тушеную капусту и подавайте к столу.

Лещ холодного копчения с грибным соусом

Требуется: 1 кг леща, 6 свежих белых грибов, 1/2 лимона, 4 головки репчатого лука, корень петрушки, лавровый лист, 2 л воды, 2 стакана соли, 3 стакана рыбного бульона, 3 головки чеснока, черный молотый перец.

Способ приготовления. Подготовленную рыбу положите в солевой раствор с мелко нарезанным луком и измельченным чесноком на 2 ч. Затем обсушите ее и повесьте в коптильню. Обрабатывайте в ней 3 суток при температурном режиме в 20°С. Готовую рыбу проветривайте на сквозняке в течение 2 ч.

Разделайте копченую рыбу на порционные куски, положите в высокую посуду, залейте бульоном, добавьте мелко нашинкованный репчатый лук, корень петрушки, бульон от варки белых грибов. Плотно закройте крышкой и проварите на слабом огне. Затем подавайте к столу. На гарнир приготовьте картофельное пюре и овощи.

Русские традиции

Еще одним днем, когда непременно на стол выставлялись копченые деликатесы, был день Косьяна Злопамятного. Этот трижды проклятый богом святой считался самым злым и недоброжелательным, а потому в его день – 29 февраля, случавшийся раз в четыре года, крестьяне старались ничего не делать и даже не готовить еду. Перед его наступлением буквально в каждом дворе начинал клубиться дым и тянуло ароматом копченостей, которые и употребляли в данный день, чтобы как-то задобрить Косьяна.

Карась холодного копчения в ароматизированном масле

Требуется: 3 кг карасей, 200 г рыбного фарша, 1 стакан растительного масла, 40 г сливочного масла, 4 дольки чеснока,

перец черный молотый, лавровый лист, зелень петрушки, зелень укропа.

Способ приготовления. Разделайте рыбу на филе. Вымочите его в горячем солевом растворе с добавлением чеснока и соли в течение 2 ч. Затем поместите в коптильню и обрабатывайте 48 ч при температуре 20°С.

Влейте в кастрюлю растительное масло, разогрейте до 110°С и добавьте мелко нашинкованную зелень петрушки и укропа. Затем положите рыбный фарш, все тщательно перемешайте и прожарьте в масле 10 мин. Всыпьте перец, лавровый лист и соль.

Готовую копченую рыбу уложите в ароматизированное масло и поставьте в духовой шкаф на 2 мин.

Линь холодного копчения, тушенный с грибами и луком

Требуется: 1 кг рыбы, 2 головки репчатого лука, 7 свежих шампиньонов, 1 ст. л. сливочного масла, 1 стакан белого виноградного вина, зелень петрушки, лавровый лист, черный молотый перец.

Способ приготовления. Подготовьте рыбу для копчения, вымочите в солевом растворе с добавлением зелени, перца и вина в течение 2 ч. Поместите в коптильню и обрабатывайте 48 ч при температуре 20°С.

Нарежьте промытые и обсушенные шампиньоны, лук и обжарьте в масле. Разделайте приготовленную копченую рыбу, уложите ее на слой лука и грибов, добавьте виноградное вино, зелень петрушки и тушите в течение нескольких минут на медленном огне. На гарнир подавайте картофель или свежую зелень.

Советы бывалого кулинара

Чтобы качественно опалить тушку птицы перед копчением, ее нужно сначала натереть мукой. А если при разделке разлилась желчь, надо прогорклую часть тщательно протереть солью и промыть холодной водой.

Копченый линь

Требуется: 1 кг рыбы, 2 ст. л. муки, 1 яйцо, 1/2 стакана молотых сухарей, 3 ст. л. топленого или растительного масла, 1/4 лимона, 120 г соли, 1 л воды.

Способ приготовления. Разделайте рыбу на филе, положите в насыщенный солевой раствор и выдерживайте примерно 1 ч.

Затем подвесьте филе, чтобы стекла лишняя вода, и поместите в коптильню на 1 ч. Обрабатывайте при температуре 20°С, после чего выньте филе из коптильни.

Обваляйте рыбу в муке, окуните в яичную смесь и обваляйте в молотых сухарях. Затем выложите на сильно разогретую сковороду и обжаривайте до золотистой корочки. После этого выложите линя на блюдо, украсьте ломтиками лимона и листиками зелени. Отдельно подавайте вареный рис с маслом или отварной картофель.

Копченая щука с лимоном

Требуется: 1 кг щуки, 1 лимон, 2 ст. л. муки, 3 ст. л. топленого масла, 1 стакан соли, 1 л воды.

Способ приготовления. Отрубите у щуки голову, удалите внутренности. Приготовьте насыщенный солевой раствор, выдержите в нем щуку в течение 1 ч. Затем ополосните, дайте стечь воде и поместите щуку в коптильню на 1 ч. Обрабатывайте при температуре, соответствующей горячему копчению.

Сбрызните рыбу лимонным соком, слегка обжарьте на скороде с растопленным топленым маслом. Выложите на блюдо, полейте маслом со сковороды, украсьте ломтиками лимона. На гарнир подавайте жареный картофель, кабачки и баклажаны.

Подсчитаем калории

В процессе воздействия дымом на те или иные продукты содержание в них соли и воды значительным образом меняется, а значит, меняются не только их вкусовые качества, но и калорийность. Так, например, чем больше из продукта испарится воды, тем, следовательно, большее количество витаминов и иных необходимых для организма водорастворимых веществ он потеряет, а чем больше с водой выйдет соли, тем сильнее изменятся его вкусовые качества. Если в свежем леще содержание воды колеблется около 77,7 %, то в готовом оно составляет всего лишь 58,2. Избежать такого рода потерь можно, лишь используя растворы с большим содержанием соли, которая задерживает воду в продукте и не дает ей испаряться.

Щука холодного копчения с яйцами и зеленым луком

Требуется: 1 кг щуки, 3 яйца, 3 ст. л. молотых сухарей, 1/2 стакана молока, 2 ст. л. маргарина, луковица, лук зеленый,

петрушка, соль, перец.

Способ приготовления. Подготовьте рыбу, вымочив ее в насыщенном солевом растворе с молоком, зеленым луком, петрушкой и лавровым листом, в течение 2 ч, затем поместите в коптильню и коптите 2—3 суток при самой низкой температуре.

Готовую рыбу пропустите дважды через мясорубку, смешав с мелко нашинкованным репчатым луком. Фарш посолите, поперчите, добавьте 2 сырых яйца, сухари, молоко и все хорошо вымесите. На мокрую салфетку положите рыбный фарш, придайте ему форму лепешки. На середину ее положите фарш из яиц и зеленого лука. Края салфетки приподнимите и соедините края лепешки, затем на смазанную жиром сковороду выложите рулет швом вниз. Посыпьте рулет сухарями, сбрызните маргарином или маслом и запекайте в духовом шкафу при умеренной температуре. На гарнир подавайте картофель.

Копченый судак с лимонным соком и зеленью

Требуется: 1 кг судака, 3 ст. л. панировочной смеси, по 4 ст. л. растительного и сливочного масла, лимон, зелень петрушки и укропа, перец, соль.

Способ приготовления. Подготовьте рыбу и вымочите ее в солевом растворе с лимонным соком, зеленью петрушки, укропом несколько часов. Затем поместите ее в коптильню на 2 суток и обрабатывайте при температуре 18—20°С.

Готовую копченую рыбу нарежьте на порционные куски. Растопите масло, выложите в него мелко нарезанную зелень петрушки, прогрейте без кипения в течение нескольких минут, затем снимите с плиты, добавьте лимонный сок и хорошо перемешайте. Копченую рыбу залейте приготовленным маслом.

Советы бывалого кулинара

Чтобы придать мясу мягкость, перед копчением заячьи тушки лучше вымочить в холодной воде с уксусом. При покупке надо учитывать, что самое вкусное мясо у зайцев в возрасте до года (у молодого зайца толстые голени, короткая толстая шея и мягкие уши, а старые зайцы длинные и худые).

Копченая кефаль с помидорами

Требуется: 1 кг кефали, 2 ст. л. муки, 4 ст. л. топленого масла, 6 помидоров, 1/2 стакана соли, зелень, перец.

Способ приготовления. Разделайте рыбу на филе. Приготовьте

насыщенный солевой раствор, выдержите в нем филе в течение 1 ч. Затем ополосните и дайте стечь воде, поместите кефаль в коптильню на 1 ч. Обрабатывайте при температуре, соответствующей режиму горячего копчения. Готовую кефаль охладите и подвесьте на сквозняк примерно на 1 ч.

Обжарьте рыбу на хорошо разогретой сковороде с мукой до образования золотистой корочки. Обжарьте на масле помидоры. Выложите рыбу на блюдо, посыпьте измельченной зеленью, поверх каждого куска положите помидор, вокруг разложите овощи и подавайте к столу.

Копченый осетр во фритюре

Требуется: 1 кг осетра, 200 г жира, 2 ст. л. муки, яйцо, по 1 стакану молотых сухарей и соли, перец.

Способ приготовления. Приготовьте насыщенный солевой раствор, выдержите в нем рыбу в течение часа. Затем ополосните, дайте стечь воде и поместите осетрину в коптильню на 1 ч. Готовую рыбу охладите, подвесьте на сквозняк примерно на 1 ч. Затем копченого осетра разрежьте на порционные куски, поперчите, обваляйте в муке, смочите в яйце и обваляйте в панировочных сухарях.

Разогрейте фритюр, опустите в него кусочки, обжарьте. В этом же фритюре обжарьте зеленые веточки петрушки. Выложите рыбу на блюдо, украсьте жареной зеленью.

Советы бывалого кулинара

В корзине с крапивой свежая рыба может лежать несколько дней, не теряя при этом своей свежести.

Тушеная рыба горячего копчения

Требуется: 1 кг судака, щуки или сома, 1 стакан рыбного бульона, луковица, 2 зубчика чеснока, 2 ст. л. томатной пасты, 4 ст. л. растительного масла, 6 помидоров, соль, лавровый лист.

Способ приготовления. Подготовьте рыбу, удалите из нее кости. Растворите соль в воде на медленном огне (соль должна полностью раствориться). Поместите ее в солевой раствор и оставьте на 2 ч. Затем ополосните, дайте стечь воде и повесьте ее в коптильню. Обрабатывайте рыбу примерно 1 ч при температурном режиме, соответствующем горячему копчению.

Мелко нарежьте репчатый лук, чеснок, добавьте соль, положите овощи в кастрюлю, влейте растительное масло, рыбный бульон, накройте крышкой и тушите на медленном огне до тех

пор, пока лук не станет мягким. После этого введите томатную пасту и продолжайте тушить еще 5 мин. Затем посолите, заправьте лавровым листом и перцем.

В сковороду уложите копченую рыбу, залейте соусом, на рыбу положите ломтики помидоров и поставьте в духовку запекать. Готовую рыбу подавайте с отварным картофелем и соусом, украсьте блюдо кусочками помидоров, посыпьте мелко нашинкованной зеленью петрушки или укропа.

Рыба горячего копчения, тушенная с хреном

Требуется: 600 г трески, окуня или хека, 200 г сметаны, 50 г хрена, 2 ст. л. маргарина, 1 л воды, 1/2 стакана соли, 1 ст. л. уксуса, перец, зелень.

Способ приготовления. Разделанную на филе рыбу положите в солевой раствор на 2 ч. Затем ополосните ее, дайте стечь воде и поместите в коптильню. Обрабатывайте ее 1 ч, затем еще 15 мин дымом.

Смажьте глубокую посуду маргарином, выложите тонким слоем тертый хрен, сверху – копченое филе. Кусочки перекладывайте хреном. Залейте все водой, смешанной с уксусом, закройте крышкой и тушите в духовом шкафу 30 мин. Затем слейте бульон, добавьте сметану и доведите до кипения. Подавайте на стол с отварным картофелем, посыпанным зеленью.

Русские традиции

Путем проб и ошибок вырабатывалась технология приготовления копченого мяса. Сначала люди использовали хвойные деревья для копчения, но т. к. они содержали смолистые вещества, придававшие горький привкус мясу, то от их использования пришлось отказаться. Самыми подходящими для копчения считались и считаются яблоня, вишня, дуб. По возможности используют их опилки, а не просто сучья и ветки. Это придает копченостям больший аромат и вкус.

Рыба горячего копчения, тушенная с картофелем

Требуется: 500 г хека, ставриды или минтая, 2 стакана молока, луковица, корень сельдерея, морковь, 6 картофелин, 2 ст. л. сливочного масла, 1 л воды, 1/2 стакана соли, перец.

Способ приготовления. Разделайте рыбу на филе, поместите в насыщенный солевой раствор и оставьте в нем на 2 ч. Затем ополосните ее, дайте стечь воде и заложите в коптильню на 1 ч, а

далее обрабатывайте дымом еще 15 мин.

Нарежьте копченую рыбу на порционные куски. Обжарьте в масле лук и сельдерей, затем положите нарезанные картофель и морковь. Добавьте соль, перец, влейте 2 стакана воды и тушите под крышкой 15 мин. Затем положите кусочки копченой рыбы и тушите еще 5 мин. После этого влейте молоко и тушите на слабом огне еще 5 мин.

Сом горячего копчения, тушенный в вине

Требуется: 1 кг сома, 2 ст. л. сливочного масла, 1 стакан мадеры, 1 л воды, 1/2 стакана соли.

Для соуса: по 1/2 ст. л. масла и муки, 1/2 лимона, 1/2 стакана воды, соль, перец.

Способ приготовления. Разделанную на филе рыбу поместите в солевой раствор и оставьте в нем на 2 ч. Затем ополосните, дайте стечь воде и заложите ее в коптильню. Обрабатывайте рыбу 1 ч, а далее еще 15 мин дымом.

В сотейник положите сливочное масло, влейте мадеру, добавьте лавровый лист, выложите рыбу, закройте крышкой и тушите все на медленном огне до готовности. Для соуса воду смешайте с лимонным соком, заправьте мукой, растертой со сливочным маслом, прокипятите, посолите, поперчите.

Нарежьте рыбу на кусочки, выложите на блюдо, залейте соусом. Украсьте ломтиками лимона и веточками зеленой петрушки. На гарнир подавайте овощи.

Советы бывалого кулинара

При разделке рыбы необходимо удалять остатки крови на внутренней части позвоночника. Если вас не устраивает специфический запах камбалы, его можно устранить, удалив при обработке кожу с темной стороны.

Запеканка из копченого леща

Требуется: по 1 кг леща и свежей капусты, по 2 ст. л. маргарина и молотых сухарей, 2 соленых огурца, 6 маслин, 1 ст. л. тертого сыра, 1/3 лимона, морковка.

Соус: по 3 ст. л. томатной пасты и маргарина, 2 луковицы, 1 ст. л. муки, соль.

Способ приготовления. Приготовьте рыбу холодного копчения по способам, указанным выше, т. е. поместите ее в коптильню и обрабатывайте при температуре 20°С в течение 2 суток.

Нашинкуйте капусту тонкой соломкой, добавьте 1/2 стакана

воды, введите уксус, перец горошком, лавровый лист и тушите под крышкой. Нашинкуйте лук, морковь, петрушку, обжарьте, затем добавьте томатную пасту, соль, сахар, посыпьте мукой и все смешайте с капустой. Продолжайте тушить 1 ч.

Готовую копченую рыбу нарежьте на куски, положите в сковороду, добавьте соленые огурцы, залейте горячей водой и поставьте на меленный огонь. Затем всыпьте маслины.

Половину капусты положите на сковороду, сверху уложите кусочки рыбы вместе с огурцами, затем снова закройте слоем капусты. Поверхность посыпьте тертым сыром, молотыми сухарями, сбрызните маслом и запекайте в духовке.

Налим горячего копчения, тушенный с капустой

Требуется: 1 кг рыбы, 800 г капусты белокочанной, по 2 луковицы и яблока, 2 ст. л. свиного топленого сала, 50 г шпика, 20 г сушеных грибов, по 1 ст. л. муки и томатной пасты, 1 л воды, 1/2 стакана соли, соль, сахар, перец.

Способ приготовления. Рыбу разделайте на филе. Приготовьте насыщенный солевой раствор на медленном огне. Выдержите филе в нем в течение 2 ч, после чего ополосните его, дайте стечь воде и поместите в коптильню на 1 ч. Затем обрабатывайте дымом еще 15 мин.

Промойте сушеные грибы и сварите бульон. Готовый бульон процедите, а грибы нарежьте соломкой. Нашинкуйте капусту, залейте ее бульоном, добавьте грибы и мелко нарезанный репчатый лук. Подготовленную рыбу нарежьте порционными кусками, посолите, поперчите, обваляйте в муке и слегка обжарьте с обеих сторон. Нарежьте мелкими кубиками свиной шпик, слегка обжарьте, через 3 мин положите томатную пасту, а еще через 3 мин посыпьте мукой, после чего продолжайте жарить еще несколько минут.

Мелко нарежьте яблоки. Заправьте капусту обжаренным шпиком, яблоками, солью и сахаром. Выложите к ней рыбу, поставьте на слабый огонь и закройте крышкой. Тушите до готовности. На гарнир подавайте отварной картофель.

Русские традиции

Изысканным деликатесом в традиционной русской кухне считалось копченое мясо и сало медведей. Как известно, раньше медведи водились в большом количестве. Охота на них велась повсеместно. После освежевания медведя охотники отбирали самые хорошие и жирные куски для копчения. Кстати, на Руси коптили

мясо всегда только мужчины, женщины не допускались к этому священному действию. Первые копченые куски по праву доставались самому удачливому и меткому охотнику. И только потом оставшееся мясо ели дети и женщины.

Караси горячего копчения, отваренные в сливках

Требуется: 500 г карасей, 2 стакана сливок, 1 ст. л. сливочного масла, 1/2 ст. л. муки, луковица, 1 л воды, 1/2 стакана соли, зеленый лук, перец.

Способ приготовления. Рыбу разделайте на филе, поместите в насыщенный солевой раствор и оставьте в нем на 2 ч. Затем ополосните, дайте стечь воде и обрабатывайте в коптильне в течение 1 ч и еще 15 мин дымом.

Разотрите муку со сливочным маслом, разбавьте ее горячей водой и сливками. Жидкость доведите до кипения, опустите в нее рыбу, всыпьте мелко нашинкованный зеленый лук. Репчатый лук испеките в духовке без жира, добавьте к рыбе, затем введите соль и перец. Варите на слабом огне до готовности. На гарнир подавайте отварной картофель.

Судак горячего копчения, отваренный со свежими грибами

Требуется: по 1 кг судака и белых грибов, 100 г сметаны, луковица, 1 ст. л. сливочного масла, по корню петрушки и сельдерея, лавровый лист, 3 горошины черного перца, 1/2 стакана соли, 1 л воды.

Способ приготовления. Разделайте судака, поместите в солевой раствор на 2 ч. Затем ополосните проточной водой, подсушите и заложите его в коптильню. Коптите в течение 1 ч и обрабатывайте дымом еще 15 мин.

Для пряного отвара морковь, корни петрушки и сельдерея нарежьте, залейте холодной водой, доведите до кипения, добавьте лавровый лист, перец, соль и варите 10—15 мин. Готовым отваром залейте копченую рыбу и варите еще 10 мин.

Тщательно промытые грибы нарежьте тонкими ломтиками, потушите со сметаной и маслом, добавьте немного рыбного бульона. Готовую рыбу выложите на блюдо, залейте грибным соусом, посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки. На гарнир подайте салат из овощей.

Перед приходом гостей можно приготовить к копченостям гарнир из картофеля или овощей, не беспокоясь, что руки почернеют, – нужно просто пользоваться нержавеющим ножом.

Карась горячего копчения, отваренный в сметанном соусе

Требуется: 1 кг карасей, 150 г сметаны, луковица, 2 ст. л. молотых сухарей, 2 лавровых листа, 1 л воды, 1/2 стакана соли, зелень.

Способ приготовления. Разделайте рыбу на филе и выдерживайте его в теплом растворе с солью 3—4 ч. После этого обсушите филе и обрабатывайте в коптильной печи 2 ч.

Копченую рыбу выложите в сотейник, залейте горячей водой так, чтобы она немного прикрывала ее. Затем добавьте лавровый лист, репчатый лук, разрезанный на четыре части, зелень укропа и петрушки. Варите до готовности.

В сметану введите молотые сухари, соль, немного рыбного бульона, поставьте на огонь и варите до загустения несколько минут. Рыбу выложите на блюдо, залейте приготовленным соусом, вокруг разложите отварной картофель. Украсьте блюдо зеленью петрушки или укропа.

Судак горячего копчения, тушенный с горчицей

Требуется: 1 кг судака, 2 луковицы, по 3 ст. л. готовой горчицы и масла, 1 ст. л. муки, 1,5 л воды, 1/2 стакана соли, лимонный сок.

Способ приготовления. Подготовьте рыбу, положите ее в насыщенный солевой раствор с 1 ст. л. сухой горчицы и выдерживайте в нем филе не более 2 ч. Затем обсушите, поместите в коптильную печь и коптите 1 ч. Далее при более низкой температуре обрабатывайте еще 40 мин.

Копченое филе намажьте с обеих сторон горчицей, выложите в сотейник с разогретым маслом и слегка обжарьте. Мелко нарезанный репчатый лук обжарьте на масле, через 5 мин посыпьте его мукой и продолжайте обжаривать еще 5 мин. После этого разбавьте горячей водой, прокипятите, заправьте солью и лимонным соком. Залейте приготовленным соусом рыбу, накройте посуду крышкой и тушите на слабом огне еще 10 мин. Посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки. На гарнир подавайте жареный картофель.

Подсчитаем калории

Как и для любой тепловой обработки, для копчения гораздо больше подходит мясо молодых животных, нежели старых. И причина не только в том, что молодое мясо содержит гораздо больше полезных питательных витаминов и веществ, но и в том, что мясо старых животных имеет грубую соединительную ткань, а значит, готовое изделие из него получается жестким, более низкого качества и меньшей калорийности.

Линь горячего копчения, тушенный с шампиньонами

Требуется: 1 кг рыбы, 10 шампиньонов, 2 луковицы, 2 ст. л. масла, 2 стакана вина, 1 ст. л. муки, 2 яичных желтка, 1/2 стакана соли, 1 л воды, 20 г перца, 10 г корицы.

Способ приготовления. В насыщенном солевом растворе с перцем и корицей выдержите подготовленную рыбу в течение 4 ч. Ополосните и обсушите линей. При необходимости подвесьте их на сквозняке, чтобы они слегка заветрились.

Обрабатывайте рыбу в коптильной печи 2 ч. Затем при более низкой температуре держите ее еще 25 мин под дымом.

Шампиньоны нарежьте тонкими ломтиками. Мелко нашинкуйте репчатый лук. Выложите грибы и лук в сотейник и слегка обжарьте на масле. Копченую рыбу нарежьте порционными кусками и выложите к овощам. Посыпьте измельченной зеленью петрушки и мелко натертой цедрой лимона. Влейте вино и тушите на слабом огне до готовности. Непосредственно перед окончанием тушения добавьте растертую с маслом и разбавленную водой муку. Готовую рыбу выложите на блюдо, а в соус влейте сырые желтки. Залейте этим соусом рыбу. На гарнир подайте отварной картофель и салат из овощей.

Глава 8. Копчение птицы

Подготовка птицы для копчения

Копченая птица – прекрасный продукт, обладающий множеством достоинств. Из нее впоследствии можно приготовить множество вкуснейших блюд, т. е. птицу подвергают варке, обжариванию и тушению. Из нее делают салаты, бутерброды.

Перед копчением птицу необходимо подготовить. Для этого есть различные способы, о которых расскажем в данной главе.

Мясо птицы рекомендуется есть даже тем людям, кто по состоянию здоровья не может употреблять жирную пищу. В мясе птицы намного меньше жира, чем в мясе крупного рогатого скота. Кроме всего прочего, именно из птицы можно приготовить множество вкуснейших блюд, и не последняя роль в этом гастрономическом изобилии принадлежит копченостям.

Советы бывалого кулинара

Очищать молодой картофель легче, если подержать его 15—20 мин в подсоленной воде или положить сначала в горячую, а потом в холодную воду.

Если возникает необходимость копчения птицы, нужно очень внимательно отнестись к выбору исходного материала. Далеко не каждая тушка годится для копчения. Наилучший вариант – свежая птица ярко-желтой равномерной окраски. Следует избегать тушек, кожа которой кажется на ощупь липкой, покрытой слизью. Такие признаки должны насторожить, т. к. они говорят о том, что мясо начало портиться. Подобные продукты копчению не принадлежат. Для копчения отбирайте только молодых птиц, т. к. мясо старых проигрывает по своим вкусовым свойствам. Есть и еще одна немаловажная особенность: желательно коптить самок, т. к. у самцов более жесткое мясо.

Непосредственно перед копчением обработайте тушку – удалите перья, опалите и вымойте ее.

При опаливании существует вероятность, что кожица слегка подгорит. Желательно избегать подобных небрежностей, потому что они влияют на качество копченого мяса. Поэтому перед опаливанием натрите ее кожицу мукой, чтобы на ней остался тонкий слоем. После опаливания как следует промойте тушку, чтобы запах гари совершенно не чувствовался.

Можно коптить как целую тушку, так и отдельные ее части. После промывания проточной водой как следует просушите сырье.

Перед копчением птицу можно отварить с добавлением соли.

Желательно избегать варки в микроволновой печке, потому что птица из-за этого будет более жесткой. Не варите ее до готовности, достаточно проварить всего несколько минут, это считается как бы подготовительным этапом.

После варки обсушите тушку и начинайте коптить. Очень вкусной получается птица, закопченная над вишневыми опилками. Мясо будет сочным, нежным.

Вместо варки перед копчением тушки можно обработать иными способами. Один из них – обработка солью, смешанной с селитрой. Этим составом натирают полностью подготовленные тушки. На 1 кг мяса птицы берите 10—12 г селитры и 100 г соли. Натертые тушки уложите в специальную посуду, сверху положите груз и оставьте в холодном месте на 2—3 дня. Подобная обработка годится более всего для холодного копчения, когда мясо будет коптиться холодным дымом примерно 7 дней.

Русские традиции

Россия всегда славилась большими уловами всевозможной рыбы. Все прекрасно знают о русской ухе, которую готовили часто и повсеместно. Не забывали и о копченой рыбе, пользовавшейся (и сейчас, кстати, тоже) широкой популярностью как у простолюдинов, так и у господ. В те времена коптили ее в самодельных коптильнях.

Непосредственно перед копчением тушки, обработанные солью и селитрой, можно обсыпать отрубями. После копчения отруби следует убрать. Птицу холодного копчения желательно выдерживать в подвешенном состоянии примерно 1 день.

Очень вкусное мясо получается при копчении отдельных частей тушки. Предварительная их обработка заключает в себе вымачивание в рассоле. Сначала разделайте тушку на части. Положите мясо в таз, залейте рассолом. На 1 л воды берите 1 стакан соли. Оставьте мясо в рассоле на 3 дня. Затем промойте его проточной водой, подвесьте для просушки. При холодном копчении держите мясо под холодным дымом до 7 дней. При горячем обрабатывайте его дымом при высокой температуре примерно 3—4 мин. Очень хорошим будет результат, если коптить мясо над древесными опилками или стружками, к которым добавлены ягоды можжевельника.

Для горячего копчения есть несколько способов предварительной обработки. Вот один из них. Можете замочить куски или целую тушку в рассоле. На 1 кг птицы возьмите 1,5 л кипяченой воды комнатной температуры. В воде растворите 3 ст. л. уксуса и 4 ст. л. поваренной соли. В таком рассоле держите

курицу 12 ч, обязательно на холоде. Положите на нее гнет. Когда куски просолятся, выньте их, обсушите и натрите солью. Далее курицу можно немного поварить, чтобы после копчения получилось более нежное мясо. После отваривания натрите куски перцем, слегка подсушите и поместите в коптильню. Обрабатывайте при высокой температуре примерно 3—5 мин. Затем оставьте на сквозняке примерно на 1 ч. Это необходимо для того, чтобы выветрился дым. И можете подавать к столу.

Приготовление маринада – очень важный процесс. Традиционным считается рассол из одной соли или с добавлением уксуса. Но существует и множество иных способов, когда в рассолы кладут различные приправы и пряности. В следующей главе читатель ознакомится с различными способами приготовления маринада.

Советы бывалого кулинара

Разводить картофельное пюре для гарнира следует только горячим молоком, в противном случае оно приобретет некрасивый серый цвет. Чтобы картофель, обжаренный в масле тонкими ломтиками, стал хрустящим, солить его следует совсем готовым.

Холодное копчение

Копченый гусь «Деликатесный»

Требуется: 1 жирный гусь, 100 г соли, 8 г селитры, 5 г кориандра, 10 г красного перца, лавровый лист, 4 г черного перца, 6 г гвоздики.

Способ приготовления. Обработайте тушку гуся, разрежьте на 2 части, выньте все кости, кроме костей ног, посолите. Мелко истолките все специи, сложите гусиное мясо слоями, пересыпьте специями и пряностями. Накройте крышкой и на нее поставьте груз. Выдержите 2 суток, пока не растворится соль. Выньте куски, протрите пшеничными отрубями, просушите и прокоптите в домашней коптильне в течение 3 недель холодным дымом, прерывая копчение на 2—3 ч в день.

Курица холодного копчения по-деревенски

Требуется: 1 кг курицы, 2 ст. л. 3%-ного раствора уксуса, 1/3 стакана соли, 1 ч. л. молотого черного или красного перца.

Способ приготовления. Тушку птицы обработайте, промойте в холодной воде и залейте рассолом. Для заливочного рассола на 1 кг птицы возьмите 1 500 мл воды и растворите в ней уксус и 60 г поваренной соли. Курицу выдерживайте в рассоле в течение 12—18 ч в холодном месте. Цельные тушки распластайте и держите в рассоле под гнетом. После выдержки в рассоле курицу обсушите, натрите остатком соли и варите.

Вареную курицу натрите перцем, немного подсушите и разместите в коптильной камере. Коптите 3 суток холодным дымом. После копчения курицу выдержите 40—60 мин на сквозняке, затем отварите в воде с добавлением специй и лаврового листа. Готовую птицу разделывайте на части и подавайте с гарниром и зеленью.

Подсчитаем калории

Не многие знают, что под термином «мясо» на самом деле подразумевается мускулатура туловища животного, окружающая его костный скелет и пронизанная кровеносными и лимфатическими сосудами. Естественно, что мясо различных животных будет отличаться по своему составу и пригодности для тех или иных блюд. Влияет тип мяса и на его калорийность. Так,

самой ценной во всех отношениях считается мышечная ткань, составляющая до 50—60 % всего веса животного. Меньшей калорийностью обладает соединительная ткань. Ее соотношение с общей массой составляет всего 9 %. А последняя разновидность ткани – жировая – представляет собой скопление жировых капелек и по содержанию четкого количества не имеет. Различным является и его калорийность, т. к. жиры различных животных имеют разную температуру плавления.

Курица холодного копчения, запеченная с яйцами

Требуется: 1 кг потрошеной или разделанной полупотрошеной курицы, 1 ст. л. 3%-ного раствора уксуса, 5 ст. л. соли, 5 г молотого черного или красного перца, 6 яиц, 2 ст. л. сливочного масла, 4 картофелины, лук зеленый, соль.

Способ приготовления. Тушку обработайте, промойте в холодной воде и залейте рассолом. Для заливочного рассола в воде растворите уксус и соль. Курицу выдерживайте в нем 12—18 ч в холодном месте.

После выдержки курицу обсушите 10—15 мин, натрите остатком соли, перцем и коптите холодным дымом в коптильной печи при низкой температуре примерно 3—5 суток. После окончания процесса копчения проветривайте ее примерно 1 ч.

Картофелины нарежьте, посолите, обжарьте на сковороде с маслом до полуготовности. Добавьте кусочки копченой курицы и мелко нарезанный зеленый лук. Все обжарьте и залейте яйцами. Поставьте блюдо в духовку и выпекайте примерно 2—3 мин.

Перепел холодного копчения, запеченный с помидорами и луком

Требуется: 1 тушка перепела, 1 л горячего мясного бульона, 4 луковицы, 1 стакан сметаны, соль, перец, 2 ст. л. уксуса, корень петрушки, укроп, 7 яиц, 100 г сыра, 5 помидоров, 4 ст. л. сливочного масла.

Способ приготовления. Натрите тушку птицы солью, положите в глубокую посуду и поставьте в холодильник на 3—4 ч. Для специального маринада в мясной бульон положите репчатый лук, сметану, перец, мелко нарезанный корень петрушки и укроп. Когда отвар вскипит, варите его примерно 15 мин. Горячим отваром залейте тушку перепела. Затем добавьте уксус. Все как следует перемешайте, чтобы растворилась соль, которой натерта тушка. Оставьте мясо на 5 ч.

Затем выньте птицу из раствора и подвесьте, чтобы стекла лишняя вода и тушка подсохла. И приступайте к копчению. Поместите птицу в коптильню и обрабатывайте холодным дымом примерно трое суток. После этого оставьте ее на сквозняке примерно на 2—3 ч.

Разделайте птицу на порционные куски. Очистите помидоры от кожуры, нарежьте их ломтиками и поджарьте. Сотейник смажьте маслом, поместите внутрь кусочки копченой птицы. Залейте яйцами, посыпьте мелко нашинкованным репчатым луком, сверху положите кусочки помидоров и запеките в духовке в течение 3 мин. Готовое блюдо посыпьте зеленью и подавайте к столу.

Советы бывалого кулинара

Для приготовления рыбного блюда, имеющего особый, тонкий вкус и аромат, лучше запастись живой рыбой (карпом, сазаном, сомом, щукой, карасями, лещом, стерлядью, форелью, налимом). Живая рыба должна быть вполне здоровой, упитанной, без наружных повреждений и с естественной, блестящей окраской. Главное – сразу же обработать ее для копчения, иначе ее вкусовые свойства значительно ухудшатся.

Индейка холодного копчения с кабачками и фасолью

Требуется: тушка индейки, 1 л горячего мясного бульона, 2 стакана растительного масла, соль, перец, 3 ст. л. уксуса, корень петрушки, укроп, 1 стакан сметаны, по 1 г гвоздики и корицы, лавровый лист, корень сельдерея, луковица, 4 яйца, по 200 г стручковой или консервированной фасоли и свежих кабачков, 4 ст. л. сливочного масла, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления. Натрите тушку птицы солью, положите в глубокую посуду и поставьте в холодильник на 3—4 ч. Для маринада в мясной бульон введите мелко нарезанный репчатый лук, перец, растительное масло, мелко нарезанный корень петрушки, сельдерей, укроп, лавровый лист, гвоздику, корицу. Когда отвар вскипит, варите его примерно 10 мин. Горячим отваром залейте подготовленную индейку. Все как следует перемешайте, чтобы растворилась соль, которой натерта тушка. Добавьте уксус и держите тушку в отваре 5 ч.

Выньте индейку, подвесьте на 3—4 ч для обсыхания и приступайте к копчению. Поместите птицу в коптильную печь и обрабатывайте холодным дымом при низкой температуре 2—3 суток. Готовую индейку держите на сквозняке примерно 3 ч,

чтобы мясо проветрилось от специфического запаха гари.

Отварите фасоль в слегка подсоленной воде. Нарежьте ломтиками кабачки. Обжарьте все в масле. Затем разделайте на кусочки копченую птицу и положите к фасоли и кабачкам. Залейте яйцами и обжаривайте на медленном огне в течение 3—5 мин. При подаче к столу посыпьте зеленью петрушки или укропа и сбрызните сметаной.

Русские традиции

Запасливые хозяйки никогда не выбрасывали оставшиеся от обеда или ужина куски копченой рыбы. Хранить ее было негде, особенно летом. Поэтому они изобрели очень оригинальный рецепт. Рыбу клали в чугунок, предварительно смазанный маслом, добавляли томаты, посыпали толчеными сухарями и подрумянивали в русской печи.

Курица холодного копчения с грибами

Требуется: тушка курицы, 1 л горячего молока, луковица, по 1 стакану томатной пасты и белого вина, соль, перец, корень петрушки, укроп, 500 г свежих грибов, 300 г сметаны, по 3 ст. л. сливочного масла и уксуса, 3 г гвоздики, перец, лавровый лист, зелень петрушки, укропа.

Способ приготовления. Натрите тушку солью и поставьте в холодильник на 3-4 ч. Для маринада в молоко добавьте мелко нарезанный репчатый лук, томатную пасту, перец, мелко нарезанный корень петрушки и укроп. Когда вскипит, горячим отваром залейте тушку. Все как следует перемешайте, чтобы растворилась соль, которой натерта тушка, и маринуйте 5 ч.

После маринования подвесьте курицу обсохнуть на 3—4 ч. Далее заложите ее в коптильню и обрабатывайте холодным дымом около 3 суток, проветривайте на сквозняке в течение 2—3 ч.

Грибы нарежьте дольками, посолите и обжарьте, сложите их в кастрюлю и залейте кипяченой сметаной. Разделайте копченую курицу на кусочки и положите ее в кастрюлю с грибами. Тушите до готовности. При подаче к столу посыпьте мелко нарезанной зеленью.

Советы бывалого кулинара

В магазине порой трудно сориентироваться, рыбу какого копчения предпочесть. Все дело в том, что вам надо точно знать, сколько ей предстоит пролежать в

холодильнике перед подачей к столу. Помните: рыба холодного копчения может храниться в холодильнике в течение месяца, а горячего – не более 48 ч.

Утка холодного копчения, фаршированная кашей с грибами

Требуется: утка, 3 ст. л. сливочного масла, 1/2 стакана лимонного сока, перец, соль, 1 л воды, специи, по 1/2 г гвоздики, корицы и душистого перца, лавровый лист, 10 г сахара, 200 г сухих грибов, 3 стакана гречневой крупы, 3 яйца, морковь, по 2 корня петрушки и луковицы, по 100 г свиного сала и соли, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления. Натрите тушку солью и поставьте на холод на 3—4 ч. Для маринада вскипятите воду со специями. На 1 л воды требуется указанное в рецепте количество специй. Охладите отвар и залейте птицу. Все как следует перемешайте, чтобы растворилась соль, использовавшаяся для натирания. Держите тушку в маринаде 3—4 ч на холоде.

После маринования подвесьте тушку на 3—4 ч для обсыхания. Коптите холодным дымом при низкой температуре примерно 5—7 суток. Готовую утку проветривайте около 2 ч на сквозняке.

Грибы нашинкуйте. Прокалите на сухой сковороде гречневую крупу, всыпьте ее в кипяток, затем смешайте с взбитыми яйцами. Добавьте грибы к каше и продолжайте тушить под крышкой до полной готовности. Начините копченого гуся кашей, обложите со всех сторон свиным салом и поджарьте в духовке в течение нескольких минут. Готовое блюдо посыпьте зеленью.

Подсчитаем калории

Калорийность любого продукта зависит от количества и качества находящихся в нем питательных веществ: жиров, белков, углеводов, витаминов и т. д. Наибольшая роль здесь отводится именно белкам, усвояемость которых организмом составляет 95 %. Содержание полноценных белков в различных видах мяса и даже в различных частях тушки одного животного очень сильно отличается. Например, в мышцах задней части говядины содержание белков превышает 14 %, а в передней составляет всего около 6 %. Словом, чтобы правильно определить калорийность используемого для копчения мяса, необходимо учитывать не только его принадлежность, но и местонахождение на тушке

животного.

Гусь холодного копчения в приправе из соленых огурцов

Требуется: гусь, зелень, по 2 ст. л. 3%-ного столового уксуса и муки, 1/3 стакана соли, 1 ч. л. молотого черного или красного перца, по 2 луковицы, корня петрушки и соленых огурца, лук-порей, 3 ст. л. жира, 1 стакан сметаны, 1/2 стакана кислого вина, 200 г свежих или консервированных грибов, перец, соль.

Способ приготовления. Тушку птицы промойте в холодной воде и залейте рассолом. Для рассола на 1 кг птицы возьмите 1,5 л кипяченой и охлажденной воды и растворите в ней 15 мл 3%-ного уксуса и 4 ст. л. соли. Гуся выдерживайте в рассоле в течение 12—18 ч в холодном месте. После выдержки в рассоле дайте стечь лишней воде, натрите солью и поместите в коптильню.

Обрабатывайте гуся холодным дымом при низкой температуре примерно 3 суток, каждый день вынимая его на 2—3 ч. Готового гуся оставьте на сквозняке примерно на 2—3 ч. Разделите его на мелкие кусочки. Очистите соленые огурцы, мелко нарежьте их и тушите в жире. Затем добавьте муку, вино и продолжайте тушить. Далее положите вареные или консервированные грибы, через некоторое время – кусочки копченого гуся и тушите на медленном огне под крышкой еще несколько минут. На гарнир подавайте отварной или жареный картофель, рис или макароны, а также овощные салаты.

Советы бывалого кулинара

Из продуктов холодного копчения особенно хороши и популярны рыбец, шемая, белоглазка азербайджанская, омуль, сырок, пыжьян, вобла, азовская тарань, лещ, чехонь, тихоокеанские лососи, палтус, зубатка, а также все виды сельдей.

Курица холодного копчения с горчицей и луком

Требуется: тушка курицы, специи для рассола из расчета: на 300 г мяса – 2 ст. л. лимонного сока, 2 луковицы, корень петрушки, по 3 ст. л. сливочного масла и пряного соуса, соль, 4 ст. л. горчицы и еще 3 луковицы для обжаривания.

Способ приготовления. Обработанную солью тушку курицы оставьте в холодном месте на 4—5 ч. Вскипятите воду со специями. На 1 л воды положите указанное количество

лимонного сока, мелко нашинкованный репчатый лук, мелко нарезанный корень петрушки, сливочное масло, пряный соус. Доведите отвар до кипения и прокипятите несколько минут. Затем охладите рассол, поместите в него курицу. Все как следует перемешайте для растворения соли, которой натерта тушка. После маринования птицу подвесьте на 3—4 ч для обсыхания.

Поместите птицу в коптильню и держите ее под холодным дымом при низкой температуре примерно 2—3 суток. Каждый день вынимайте курицу из коптильной печи примерно на 2—3 ч. Готовую птицу оставьте на сквозняке для проветривания. Затем разделите ее на мелкие кусочки. Каждый кусочек смажьте горчицей, выложите на хорошо разогретую с жиром сковороду, обжарьте, потом переложите на блюдо, а на сковороде поджарьте репчатый лук, нарезанный кольцами. Поверх каждого кусочка курицы поместите лук и посыпьте измельченной зеленью.

Русские традиции

Одним из традиционных блюд на Руси считалась копченая осетрина. Кожицу с рыбы всегда перед копчением снимали, так как она придавала готовой рыбе неприятный привкус. После копчения осетрину обязательно остужали и только потом резали на равные порции. В противном случае она разваливалась и приобретала неопределенную форму. Приготовление осетрины для званых обедов и ужинов доверяли только профессиональным поварам. Осетрина считалась царским блюдом, и в копченом виде ее подавали только в знатных домах.

Индейка холодного копчения с сыром и помидорами

Требуется: тушка индейки, 1 л горячего мясного бульона, 2 стакана растительного масла, соль, перец, 3 ст. л. уксуса, корень петрушки, укроп, 1 стакан сметаны, по 1 г гвоздики и корицы, лавровый лист, корень сельдерея, луковица, 8 помидоров, по 100 г сливочного масла и сыра.

Способ приготовления. Натрите тушку индейки солью и поставьте в холодильник на 3—4 ч. Для маринада в мясной бульон положите мелко нарезанный репчатый лук, перец, растительное масло, мелко нарезанный корень петрушки, сельдерей, укроп, лавровый лист, гвоздику, корицу. Когда отвар вскипит, варите его примерно 10 мин. Горячим отваром залейте индейку, перемешайте, добавьте уксус и оставьте на 5 ч.

После маринования подвесьте индейку на 3—4 ч для

обсыхания. Обрабатывайте ее холодным дымом при низкой температуре в течение 2—3 дней. Каждый день вынимайте ее из печи примерно на 2 ч. Готовую птицу повесьте на сквозняк для проветривания на 2 ч.

Освободите помидоры от плодоножек, разрежьте каждый пополам, посолите и оставьте в холодном месте примерно на 20 мин. Слейте помидорный сок, хорошо разогрейте с жиром сковороду, выложите на нее помидоры, посыпьте тертым сыром и обжарьте. Затем копченую индейку порежьте на мелкие кусочки и слегка обжарьте на сковороде с жиром. Но не пережаривайте индейку, иначе она будет невкусной. Выложите кусочки на середину блюда, разместите вокруг помидоры, посыпьте зеленью петрушки и подавайте к столу.

Советы бывалого кулинара

Из продукции горячего копчения особенно хороши и вкусны севрюга, угорь, барабуля, сиги озерные и сибирские, скумбрия, омуль, ставрида, жерех, лещ, сом, вобла, морской окунь, зубатка, жирные сельди всех видов.

Утка холодного копчения, жаренная в тесте

Требуется: тушка утки, по 5 г гвоздики, корицы и душистого перца, лавровый лист, 10 г сахара, 3 яйца, 1/2 стакана муки, по 100 г молока, соли и сала, 5 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления. Натрите утку солью и поставьте на холод на 3—4 ч. Вскипятите воду со специями. На 1 л воды требуется указанное количество специй. Когда отвар вскипит, охладите его и залейте утку. Все как следует перемешайте, чтобы растворилась соль, использованная для натирания. Держите 3—4 ч на холоде.

Поместите птицу в коптильню и обрабатывайте ее холодным дымом примерно 2—3 суток. Готовую птицу оставьте на сквозняке на 2 ч. Затем разделайте утку на небольшие кусочки. Разотрите яйца с мукой и разбавьте молоком. Тесто должно быть гуще, чем для блинчиков, но пожиже, чем для оладьев. Берите вилкой кусочки утки, обмакивайте в тесто и кладите в сковороду с кипящим маслом. Обжаренные кусочки выложите на блюдо и посыпьте зеленью.

Тарталетки из курицы холодного копчения с помидорами

Требуется: тушка курицы, специи для рассола из расчета: на 300 г мяса – 2 ст. л. лимонного сока, 2 луковицы, корень петрушки, по 3 ст. л. сливочного масла и пряного соуса, соль, по 100 г сливочного масла и пшеничной муки, яйцо, 5 помидоров, зелень укропа.

Способ приготовления. Натрите курицу солью и оставьте в холодном месте на 4—5 ч. Вскипятите воду со специями. На 1 л воды положите указанное количество лимонного сока, мелко нашинкованный репчатый лук, мелко нарезанный корень петрушки, сливочное масло, пряный соус. Доведите отвар до кипения и прокипятите несколько минут. Затем охладите и поместите в него курицу. Все как следует перемешайте, чтобы растворилась соль, которой натирали курицу. После маринования обсушивайте 3—4 ч.

Поместите курицу в коптильную печь и обрабатывайте ее холодным дымом при низкой температуре. Затем оставьте на сквозняке для проветривания.

Масло порубите с мукой, хорошо перемешайте, посолите, добавьте желток и быстро замесите тесто. Поставьте его в холодильник на 10 мин, затем выньте, раскатайте в пласт толщиной около 1 см и уложите на смазанные маслом, посыпанные мукой формочки. Сделайте из пласта кружочки, уложите их в формочки, придавая им форму тарталеток. Тарталетки поместите на лист и поставьте в нагретую духовку. Когда они подрумянятся у краев сверху, заполните их приготовленным фаршем и запеките до образования золотистой корочки.

Для фарша разделайте копченую курицу и нарежьте мелкими кубиками, очистите помидоры от кожицы и семян, нарежьте и обсушите в дуршлаге. Разотрите желток с солью, перцем и укропом. Перемешайте с мясом и помидорами и соедините со взбитым белком.

Подсчитаем калории

Вкус и аромат копченого мяса во многом зависит от содержания в нем таких минеральных и экстрактивных веществ, как соли калия, натрия, железа, фосфора, кальция, витамина А и В и т. д. Многие из этих витаминов в наибольшем количестве находятся в печени. Так, витамин А, иначе называемый каротином и занимающий чуть больше половины всего объема печени, способствует нормализации обмена веществ, росту и правильному развитию организма, поддерживает его имунную систему и укрепляет кожный покров.

Рулет из индейки холодного копчения

Требуется: тушка индейки, 1 л горячего мясного бульона, 2 стакана растительного масла, соль, перец, 3 ст. л. уксуса, корень петрушки, укроп, 1 стакан сметаны, по 1 г гвоздики и корицы, лавровый лист, корень сельдерея, луковица, по 100 г пшеничного черствого хлеба и тертого сыра, 3 яйца, 2 моркови, зелень петрушки.

Способ приготовления. Натрите индейку солью и поставьте в холодильник на 3—4 ч. В мясной бульон добавьте мелко нарезанный репчатый лук, перец, растительное масло, мелко нарезанный корень петрушки, сельдерей, укроп, лавровый лист, гвоздику, корицу. Когда отвар вскипит, варите его примерно 10 мин. Горячим отваром залейте индейку, перемешайте, добавьте уксус и отставьте на 5 ч.

После маринования обсушите индейку 3—4 ч. Поместите ее в коптильню и обрабатывайте холодным дымом при низкой температуре в течение 2—3 суток. Готовую птицу вывесьте на сквозняк на 2 ч.

Готовую птицу разделайте на кусочки и пропустите через мясорубку вместе с ломтиком хлеба, предварительно намоченным в воде и отжатым. Добавьте натертую на терке или мелко нарезанную небольшую луковицу, зелень петрушки, сырое яйцо, соль и молотый черный перец. Смесь тщательно перемешайте, разложите пластом на мокрой доске. На одну половину положите нарезанную соломкой или натертую сырую морковь и яйца, сваренные вкрутую и разрезанные пополам по длине. Морковь и яйца посолите по вкусу, мясо сверните в виде рулета, уложите на смазанный маслом сотейник или сковороду, полейте растопленным жиром, посыпьте тертым сыром и запеките. Готовый рулет охладите, нарежьте ломтиками и уложите на блюдо. На гарнир подавайте овощи, отварной рис с маслом или картофельное пюре. Перед подачей к столу рулет посыпьте зеленью.

Советы бывалого кулинара

При хранении копченой рыбы в холодильнике важно учитывать, что непосредственное соседство с нею таких продуктов, как молоко, масло, творог и некоторые другие, может придать им неприятный, несвойственный им запах.

Крокеты из мяса цыплят холодного копчения

Требуется: тушка цесарки, 1 л горячего молока, 2 луковицы, соль, перец, по 3 ст. л. уксуса и муки, корень петрушки, укроп, по 1 стакану томатной пасты, белого вина и вареного риса, 150 г свежих грибов, 100 г сливочного масла, 1/3 стакана измельченного мускатного ореха, жир для жарки, зелень.

Способ приготовления. Натрите тушку цесарки солью и поставьте в холодильник на 3—4 ч. В молоко положите измельченный репчатый лук, томатную пасту, перец, мелко нарезанный корень петрушки и укроп. Когда отвар вскипит, залейте им цесарку. Все как следует перемешайте и держите в маринаде 5 ч.

Поместите тушку в коптильную печь и обрабатывайте холодным дымом при низкой температуре примерно 2 суток. Готовую птицу подвесьте на сквозняке для проветривания.

В небольшой сковороде растопите сливочное масло и поджарьте в нем муку в течение 1 мин. Добавьте 1/2 стакана молока, непрерывно помешивайте и продолжайте варить до получения густого соуса. Введите черный перец, мускатный орех и соль по вкусу.

Мелко нарезанный лук потушите в масле до готовности, введите нарезанные грибы. Продолжайте тушить. Положите мясо копченой цесарки, нарезанное на кусочки, рис, все хорошо перемешайте и добавьте к соусу. Когда смесь остынет, сделайте из нее крокеты, обваляйте их в муке и обжарьте на сильно разогретом жире. Выложите готовые крокеты в тарелку и украсьте веточками петрушки и дольками помидоров и огурцов.

Русские традиции

После посещения русской бани мужики любили посидеть за разговорами, попивая медовуху, и обязательно на их столе присутствовали копченое мясо, сало и рыба. Сало и мясо резалось очень большими и толстыми кусками. Этим выражалось гостеприимство и состоятельность хозяев.

Горячее копчение

Курица горячего копчения под соусом «Провансаль»

Требуется: тушка птицы, 2 л воды, по 1/2 г гвоздики, корицы и душистого перца, лавровый лист, 10 г сахара, по 200 г сливочного масла, сметаны и куриного бульона, 2 луковицы, по 100 г томатной пасты и соли, 5 г горчицы, зелень петрушки.

Способ приготовления. Натрите тушку солью и поставьте в холодное помещение на 3—4 ч. Вскипятите воду со специями. На 1 л воды требуется указанное количество специй. Когда отвар вскипит, охладите его и залейте им курицу. Все как следует перемешайте и держите ее в отваре 3—4 ч на холоде.

Обсушивайте 3—4 ч и кладите птицу в коптильню, обрабатывайте горячим дымом 3 ч. После копчения оставьте курицу на сквозняке примерно на 1 ч, чтобы исчез специфический запах дыма. Разотрите на сковороде масло с мукой, постепенно залейте бульоном, добавьте протертую вареную луковицу, сметану, томатную пасту и вскипятите. Копченую курицу разделите на порции, сложите в кастрюлю, залейте приготовленными соусом, поставьте на пар и, не давая закипеть, доведите до полной готовности. Подавайте в глубоком блюде, посыпав зеленью петрушки.

Советы бывалого кулинара

Сырую рыбу нельзя ставить вблизи от тех продуктов, которые используются без тепловой обработки (колбасных изделий, сыров, готовых салатов и др.). Сырая рыба после тепловой обработки очистится от микробов, а готовые продукты, не подверженные тепловой обработке, могут оказаться зараженными болезнетворной микрофлорой.

Курица горячего копчения «Нежная»

Требуется: тушка курицы, специи для рассола из расчета: на 300 г мяса – 2 ст. л. лимонного сока, 2 луковицы, корень петрушки, по 3 ст. л. сливочного масла и пряного соуса, соль.

Для соуса: по 100 г грецких орехов и сливочного масла, 3 луковицы, 1 ст. л. муки, головка чеснока, 10 г винного уксуса, 5 г кинзы, шафран, специи, соль.

Способ приготовления. Натрите тушку солью и оставьте в

холодном месте на 4—5 ч. Вскипятите воду со специями. На 1 л воды положите указанное количество лимонного сока, мелко нашинкованные репчатый лук и корень петрушки, сливочное масло, пряный соус. Доведите до кипения и прокипятите несколько минут. Затем охладите и поместите в рассол курицу на 3—4 ч. Далее подвесьте ее для обсушивания на 3—4 ч.

Коптите курицу горячим дымом примерно 12 ч, до готовности.

Для соуса обжарьте мелко нарезанный лук, через 10 мин добавьте к нему муку и постепенно разведите водой. Введите соль, уксус, зелень. В полученном соусе проварите разрезанную на части копченую курицу примерно 10 мин. Затем положите измельченные орехи, настой шафрана. Подавайте к столу как холодную закуску.

Куропатки горячего копчения по-охотничьи

Требуется: тушка куропатки, 1 л горячего мясного бульона, 4 луковицы, 2 ст. л. томатной пасты, соль, перец, 3 ст. л. уксуса, корень петрушки, укроп, морковь, по 50 г сливочного масла, шпика и сыра, 100 г майонеза, 7 г желатина, зелень петрушки.

Способ приготовления. Натрите тушку солью и поставьте в холодильник на несколько часов. В мясной бульон добавьте мелко нарезанный репчатый лук, томатную пасту, перец, измельченный корень петрушки и укроп. Когда отвар вскипит, варите его примерно 10 мин. Залейте им куропатку, перемешайте, влейте уксус и маринуйте 5 ч. Обсушивайте после маринования 2 ч.

Коптите птицу примерно 3 ч, обрабатывая ее горячим дымом. Готовую птицу подвесьте на 1 ч.

Нарежьте шпик и овощи и тушите на медленном огне. Пропустите массу через мясорубку два раза, добавьте сливочное масло, тертый сыр, соль и все как следует взбейте. Копченую куропатку разделите на части и мясо положите в овощную смесь. Приготовьте желе из бульона и желатина. Залейте овощную смесь и мясо птицы полученным желе и охладите. При подаче к столу украсьте зеленью.

Подсчитаем калории

Подготавливая сырое и не обработанное рассолом мясо к копчению, ни в коем случае не следует его натирать солью задолго до подвешивания в коптильню, т. к. она вызывает выделение мясного сока, а вместе с ним из мяса выносятся наиболее питательные вещества,

а значит, калорийность продукта снижается.

Гусь горячего копчения с капустой

Требуется: гусь, 1 кг тушеной капусты, 100 г сливочного масла, 1 стакан бульона, зелень, 2 ст. л. 3%-ного столового уксуса, 1/3 стакана соли, 1 ч. л. молотого черного или красного перца.

Способ приготовления. Тушку гуся промойте в холодной воде и залейте рассолом. Для рассола на 1 кг птицы возьмите 1,5 л кипяченой и охлажденной воды, в которой растворите 15 мл 3%-ного раствора уксуса и 4 ст. л. соли. Гуся выдерживайте в рассоле в течение 12—18 ч в холодном месте. После выдержки дайте стечь лишней воде, натрите его солью и варите до готовности.

Вареную птицу натрите перцем и коптите примерно 5 мин. Затем проветривайте около 1 ч на сквозняке. В сотейник положите готовую тушеную капусту, сверху – кусочки копченого гуся, закройте крышкой и тушите в духовке 2—3 мин. Готовое блюдо полейте маслом и посыпьте зеленью.

Гусь горячего копчения с картофельным пюре

Требуется: тушка гуся, 100 г соли, по 1/2 г гвоздики, корицы и душистого перца, лавровый лист, 10 г сахара, по 200 г сливочного масла, куриного бульона и сметаны, 2 луковицы, 120 г томатной пасты, 5 г горчицы, зелень петрушки, 3 кг картофеля.

Способ приготовления. Натрите птицу солью и подержите в холодном помещении 3—4 ч. Вскипятите воду со специями. На 1 л воды требуется указанное количество специй. Когда отвар вскипит, охладите его и залейте им гуся. Все перемешайте и держите 3—4 ч на холоде. Далее обсушивайте 3—4 ч.

Повесьте птицу в коптильню и обрабатывайте горячим дымом в течение 3 ч. После копчения оставьте на сквозняке примерно на 1 ч, чтобы исчез специфический запах дыма.

Далее гуся положите в сотейник и залейте мясным насыщенным бульоном. Добавьте сливочное масло и тушите в жарочном шкафу примерно 4 мин. Затем разделите мясо на порции.

Приготовьте картофельное пюре. Разложите его на тарелки, добавляя готового гуся. Посыпьте мелко нашинкованной зеленью и подавайте к столу.

Советы бывалого кулинара

Разморозить замороженную рыбу, а затем положить

ее для повторного замораживания – значит в большой степени ухудшить ее вкусовые качества. После повторного замораживания мясо рыбы становится дряблым, безвкусным.

Гусь горячего копчения, запеченный в тесте

Требуется: тушка гуся, 1 стакан мясного бульона, зелень, 2 ст. л. столового уксуса, 1 ч. л. молотого перца, на 100 г мяса гуся – по 100 г муки и сливочного масла, 1/2 кг картофеля, 2 яйца, соль.

Способ приготовления. Тушку гуся промойте в холодной воде и залейте рассолом. Для рассола на 1 кг птицы возьмите 1,5 л кипяченой и охлажденной воды, в которой растворите 15 мл 3%-ного столового уксуса и 4 ст. л. соли. Гуся выдерживайте в рассоле в течение 12—18 ч в холодном месте. Далее дайте стечь лишней воде, натрите птицу солью и варите до готовности. Вареную птицу натрите перцем и коптите примерно 5 мин. Затем проветривайте примерно 1 ч на сквозняке.

Замесите пресное густое тесто, смешав муку, яйца, соль, воду и все как следует вымесив. Тесто выложите на противень таким образом, чтобы толщина пласта была равна приблизительно 1/2 см. На слой из теста положите копченого гуся и облепите его оставшимся тестом, аккуратно выравнивая мокрыми руками его толщину по всей поверхности тушки. Поставьте в духовку и запеките. Снимите с готового гуся тесто, разделите птицу на порции и подавайте к столу с картофельным пюре или другим гарниром.

Гусь горячего копчения с черносливом

Требуется: гусь, 2 ст. л. 3%-ного столового уксуса, 1/3 стакана соли, 1 ч. л. молотого черного или красного перца, на 100 г мяса гуся – по 100 г сливочного масла, чернослива и соуса, 3 ст. л. красного вина, морковка, петрушка, сельдерей, луковица, мускатный орех, 1/2 г корицы.

Способ приготовления. Тушку промойте в холодной воде и залейте рассолом. Для рассола на 1 кг птицы возьмите 1,5 л кипяченой и охлажденной воды, в ней растворите 15 мл 3%-ного уксуса и 4 ст. л. соли. Гуся выдерживайте в рассоле в течение 12—16 ч в холодном месте. Дайте стечь лишней воде, натрите птицу солью и варите до готовности.

Вареную птицу натрите перцем и коптите примерно 5 мин. Затем проветривайте примерно 1 ч на сквозняке. Нарежьте мелко морковь и обжарьте ее в масле с петрушкой, сельдереем,

репчатым луком. Положите обжаренные коренья и овощи в соус, добавьте красное вино, мускатный орех и вскипятите соус на маленьком огне. Нарубите копченого гуся, положите в соус и тушите. Незадолго до готовности положите вымытый чернослив, предварительно ошпарив его кипятком и удалив косточки.

Русские традиции

Нищим и убогим, которые стучались в дома и просили милостыню, на Руси подавали ломоть ржаного хлеба, а в состоятельных домах к куску хлеба добавляли копченое сало. Такие бутерброды очень питательные и быстро утоляющие голод, брали в далекие походы или на сенокос и мужики.

Рябчик горячего копчения

Требуется: тушка рябчика, 1 л воды, 2 луковицы, соль, перец, 3 ст. л. уксуса, корень петрушки, укроп, по 1 стакану белого вина и сметаны, 50 г топленого сала, 100 г сливочного масла, 4 свежих огурца, 5 свежих помидоров.

Способ приготовления. Натрите тушку солью и положите в холодильник на 3—4 ч. В воду добавьте репчатый лук, вино, томатную пасту, перец, уксус, корень петрушки и укроп. Когда отвар вскипит, варите его примерно 6 мин. Горячим отваром залейте тушку. Все как следует перемешайте и маринуйте в течение 5 ч. Обсушивайте после маринования 3—4 ч.

Далее тушку рябчика поместите в коптильную печь на 12 ч сначала при температуре 70—80°С. Затем следует поддерживать температуру не выше 50—60°С. Проветрите его после копчения.

Нашпигуйте копченого рябчика свиным салом, предварительно нарезанным брусочками. Затем поместите в сотейник, залейте сметаной и поставьте в духовку на несколько минут. Приготовьте салат из огурцов и помидоров, залейте его сметаной. К готовому рябчику отдельно подайте овощной салат.

Советы бывалого кулинара

На вкус копченых рыбных деликатесов отрицательно влияет замораживание. Такие продукты нужно хранить подальше от морозилки, на нижних полках холодильника. Готовое рыбное блюдо ставят в холодильник только после того, как оно остынет до комнатной температуры.

Копченые цыплята, фаршированные грибами

Требуется: 3 цыпленка, по 100 г шпика и сливочного масла, 1/3 стакана соли, 1 л горячего молока, луковица, по 1 стакану томатной пасты, белого вина и сметаны, перец, 3 ст. л. уксуса, корень петрушки, укроп.

Способ приготовления. Натрите тушки солью и поставьте в холодильник на 3—4 ч. В молоко положите мелко нарезанный репчатый лук, томатную пасту, перец, измельченный корень петрушки и укроп. Когда отвар вскипит, залейте им тушки цыплят. Все как следует перемешайте и маринуйте в течение 5 ч.

Обсушивайте 3—4 ч. Далее цыплят заложите в коптильную печь на 3 ч сначала при температуре 70—80°С, затем снизьте ее до 50—60°С.

Для начинки грибы отварите, нарежьте, посыпьте солью и перцем, прибавьте масло, немного сметаны и жарьте до тех пор, пока они не превратятся в густую массу. Остудите начинку, нафаршируйте ею горячих цыплят. Поместите в духовку и доведите до готовности. Готовых цыплят полейте сметаной, посыпьте зеленью. Отдельно подайте овощной салат.

Подсчитаем калории

В настоящее время калорийность купленного мяса можно определить по его сорту. К высшему, первому сорту, естественно, относятся только те части тушек, которые имеют нежную мышечную ткань и хороший химический состав, а значит, обладают наивысшим содержанием калорий. Мясо второго сорта немного похуже по своему составу – оно содержит всего 5 % соединительных тканей. Третьесортные части мяса содержат различное количество калорий, но зато имеют наибольший процент соединительных тканей и хороши для приготовления копченых изделий. К этой разновидности относят шею, филейную вырезку, а также передние и задние ноги.

Копченая фаршированная курица

Требуется: курица, 1 стакан молока, 1 луковица, корень петрушки, 3 ломтика белого хлеба, 4 зубчика чеснока, 200 г окорока, 2 яйца, 100 г сливочного масла, зелень петрушки, перец, соль, специи для рассола из расчета: на 300 г мяса – 2 ст. л. лимонного сока, 2 луковицы, корень петрушки, по 3 ст. л. сливочного масла и пряного соуса, соль.

Способ приготовления. Натрите тушку солью и оставьте в холодном месте на 4—5 ч. Вскипятите воду со специями. На 1 л

воды положите указанное количество лимонного сока, мелко нашинкованные репчатый лук и корень петрушки, сливочное масло, пряный соус. Доведите отвар до кипения и прокипятите несколько минут. Затем охладите рассол, поместите в него курицу. Все как следует перемешайте и выдержите ее в рассоле 3—4 ч. Обсушите в течение 3—4 ч на сквозняке.

Поместите тушку в коптильную печь на 3—4 ч. Сначала температура в печи должна быть 70—80°С, затем снизьте ее до 40°С.

Хлеб намочите в молоке, отожмите, измельчите лук и обжарьте его в масле. Пропустите через мясорубку окорок, хлеб, лук, добавьте измельченный чеснок, корень петрушки с зеленью, желтки и соль. Взбейте белки в пену и вмешайте в массу. Начините копченую курицу, положите в сотейник и доведите до готовности в жарочном шкафу.

Советы бывалого кулинара

В процессе разделки рыбу не рекомендуется сильно изгибать, сдавливать, т. к. от этого ее тушка деформируется, что отрицательно скажется на качестве готового копченого продукта.

Копченый цыпленок с рисом и помидорами

Требуется: цыпленок, 50 г куриного жира, по 100 г сливочного масла и риса, по 10 сладких болгарских перцев и стручков фасоли, по 1 стакану зеленого горошка, томатной пасты и белого вина, 4 помидора, зелень, 1/3 стакана соли, 1 л горячего молока, 1 луковица, черный перец, 3 ст. л. уксуса, корень петрушки, укроп.

Способ приготовления. Натрите цыпленка солью и поставьте в холодильник на 3—4 ч. В молоко добавьте мелко нарезанный репчатый лук, томатную пасту, перец, измельченный корень петрушки и укроп. Когда вскипит, горячим отваром залейте цыпленка, перемешайте и оставьте на 5 ч. Подвесьте для обсушивания на 3—4 ч.

Подготовленную тушку цыпленка поместите в коптильную печь на 3 ч.

Копченого цыпленка положите в сотейник, залейте жиром и немного поджарьте. Затем выньте тушку, слейте жир из сотейника, положите в него вареный рис, ошпаренный и мелко нарезанный сладкий перец, стручки фасоли и зеленый горошек. Все как следует перемешайте. Сверху уложите разрезанного на куски цыпленка, полейте его маслом и бульоном. Закройте

сотейник крышкой и поставьте на 10 мин в жарочный шкаф. После приготовления красиво расположите на блюде куски цыпленка и овощи.

Русские традиции

Копченая дичь тоже является одним из традиционных русских блюд. Обычно ее приготавливали к осенним свадьбам. Такое блюдо ставили на стол ближе к молодоженам. Девушкам давали крылышки копченой дичи. Они символизировали уход из родительского дома к мужу и создание новой семьи. Юношам же полагались ножки, которые означали самостоятельность, готовность к взрослой жизни, силу и уверенность.

Запеканка из курицы горячего копчения

Требуется: курица, 2 ломтика белого хлеба, 2 ст. л. сливочного масла, по 1/2 стакана молока и сметаны, 4 яйца, зелень петрушки, мускатный орех, панировочные сухари, соль.

Способ приготовления. Натрите тушку солью и поставьте в холод на 3—4 ч. Вскипятите воду со специями. Когда отвар вскипит, охладите его и залейте курицу. Оставьте на холоде на несколько часов. Подвесьте для обсушивания на 3—4 ч.

Подготовленную тушку курицы поместите в коптильную печь на 3—4 ч при температуре 70°С. Через некоторое время температуру можно снизить. Затем выньте птицу из печи.

Пропустите копченую курицу через мясорубку, добавьте в фарш намоченный в молоке белый хлеб, мягкое сливочное масло, желтки яиц, сметану, соль, измельченный мускатный орех, мелко нарезанную зелень петрушки и все как следует перемешайте. Взбейте белки в крепкую пену, посолите и вмешайте белки в фарш. Выложите массу в форму, предварительно смазанную маслом, посыпьте панировочными сухарями. Поставьте форму в духовку и запекайте при умеренной температуре несколько минут. К столу подавайте с овощными салатами.

Советы бывалого кулинара

При разделывании рыбы, у которой чешуя плотно прилегает к коже (окунь речной, линь и т. д.), перед чисткой рекомендуется на 1—2 с погрузить ее в горячую (85—90°С) воду, и после этого чешуя легко снимется. Но если рыбу задержать в горячей воде, чешуя с тушки будет сходить вместе с кожей.

Копченая утка с фруктами

Требуется: утка, 200 г чернослива, 8 яблок, 3 ст. л. сливочного масла, 1/2 стакана лимонного сока, перец, соль, 1 л воды, специи, 100 г соли, по 1/2 г гвоздики и корицы, душистый перец, лавровый лист, 10 г сахара.

Способ приготовления. Натрите тушку солью и поставьте в холод на 3—4 ч. Вскипятите воду с указанными травами. Горячим отваром залейте утку и оставьте на 4 ч на холоде. Подвесьте ее для обсушивания на 3—4 ч. Далее поместите ее в коптильную печь на 3 ч.

Выньте середину у шести яблок, получившиеся углубления заполните замоченным черносливом без косточек. Обсушите утку, натрите ее лимонным соком, солью, перцем, начините оставшимся черносливом и двумя яблоками, порезанными на 4 дольки. Копченую утку положите на противень спиной вниз, вокруг разложите яблоки, начиненные черносливом. На утку положите кусочки масла, на яблоки – по кусочку масла и посыпьте сахаром. Подлейте немного воды и жарьте в духовке при умеренной температуре несколько минут. Яблоки вынимайте, когда они испекутся.

Готовую утку разделите на порции. На гарнир подайте жареный картофель и фаршированные яблоки.

Подсчитаем калории

Довольно значительные потери питательных веществ и калорийности мяса могут произойти в результате его неправильной разморозки. Например, при слишком быстром оттаивании мышечные волокна не успевают как следует впитать в себя выделившийся ранее мясной сок, а потому лишаются своих первоначальных качеств на 1/3. Готовое изделие из такого мяса не имеет сочности и по вкусу резко отличается от правильно приготовленных и обработанных.

Копченая курица по-домашнему

Требуется: тушка откормленной курицы, 2 л воды, 20 г соли, 6 лавровых листов, 4 зубчика чеснока, несколько горошин черного перца, 4 ст. л. сушеных ягод можжевельника, 1 г корицы, 20 г сахара, 170 мл 9%-ного столового уксуса.

Способ приготовления. Разрежьте курицу вдоль тушки и заложите между двумя разделочными досками. Затем начинайте отбивать мясо таким образом, чтобы куски стали плоскими. На

несколько часов оставьте мясо на сквозняке. В теплую кипяченую воду добавьте соль, лавровый лист, измельченный чеснок, черный перец, ягоды можжевельника, корицу, сахар, уксус. В полученном маринаде выдерживайте мясо около суток. Периодически перекладывайте его, т. е. меняйте куски местами, чтобы они лучше пропитались.

Через сутки выньте куски и в надрезы на них вложите небольшие кусочки свиного сала и дольки чеснока. Подвесьте куски, чтобы они обсохли, примерно на 3—4 ч. Далее поместите их в коптильную печь на 3—4 ч.

При копчении несколько раз обмакните мясо в рассол. Мясо считается готовым, когда от него легко отделяется блестящая пленка, образовавшаяся на нем.

Глава 9. Копченые колбасы

Подготовка колбас для копчения

Прежде чем приступать к рассказу о правилах копчения колбас, следует сказать, что колбасы бывают сырокопченые, а также полукопченые или варено-копченые.

Сырокопченые колбасы готовят только в прохладное время года, без тепловой обработки сырья. В связи с этим следует использовать только свежее сырье (после убоя) и строго соблюдать температурный режим посола мяса, выдержки фарша, а также поддерживать чистоту используемых инструментов и посуды. При изготовлении используется мясо выложенных или откормленных молодых бычков и телятина. Чем моложе животное, тем больше плотность вареных и жареных, копченых и гриль-колбас. Для сырокопченых колбас подходит мясо взрослых животных.

Советы бывалого кулинара

При покупке бесчешуйчатой рыбы (сома, наваги, налима и др.) важно помнить, что ее разделывают, как и чешуйчатую, только в начале обработки вместо удаления чешуи с кожи рыбы тщательно смывают имеющуюся на ней слизь, а в некоторых случаях – полностью снимают кожу. Для этого надо натереть тушку поваренной солью, а затем промыть.

В процессе приготовления копченые колбасные изделия проходят несколько стадий обработки:

– мойка и обработка мяса;

– естественный посол и охлаждение мяса с одновременной сушкой (заморозка);

– измельчение мяса;

– приготовление фарша (обвалка, шпиговка, жиловка, смешивание);

– заполнение фаршем колбасной оболочки и вязка;

– подвешивание колбасы (осадка);

– термическая обработка (копчение либо копчение с варкой, многостадийная сушка);

– упаковка и охлаждение (хранение) готовой продукции.

Сам же технологический процесс производства колбасы заключается в следующем. Сначала жилованную говядину, свинину промывают и обрабатывают соответствующим образом (отделяют сухожилия, пленки, жир) вместе с полосками шпика солят. Словом, посол колбасного сырья осуществляется в

основном сухим (реже – смешанным) способом. После этого соленый полуфабрикат охлаждают в тазиках или на противнях слоем не более 10 см в морозильной камере до температуры не выше плюс 2—3°С в течение 8—12 ч или на агрегате для подмораживания мяса и шпика с последующим выравниванием температуры по всему объему блока до минус 1—2°С в специальной камере.

После такого посола проводится переработка замороженных блоков жилованного мяса с предварительным повышением температуры. Рекомендуется предварительно измельчать их на машинах для измельчения мясных блоков на куски толщиной примерно от 30 до 50 мм. Затем начинается собственно приготовление фарша. После измельчения крупных кусков говядины и нежирной свинины примерно через 3 мин при необходимости добавляют еще соль, пряности, глюкозу, чеснок, винно-спиртовую композицию, нитрат натрия (10 г в виде раствора 5%-ной концентрации), сухое молоко, затем в мешалку кладут свинину колбасную, грудинку, шпик и продолжают мешать (процесс куттерования). Окончание процесса куттерования определяют по рисунку фарша: сравнительно одинаковые по величине кусочки мяса и шпика должны быть равномерно распределены по всей массе.

Русские традиции

Копченые русские колбасы славились и ценились у многих других народов. Их изготавливали только из свежего мяса, туда добавляли перец и чеснок. Полученная масса набивалась в вычищенные кишки и коптилась. Колбасы заготавливались на целый год в большом количестве. Их подвешивали в сухих кладовых на специальных крюках и по мере надобности доставали.

Далее следует наполнение оболочек мясным фаршем. При изготовлении копченых колбас следует обратить внимание на тип используемой оболочки. Выбор зависит от сорта колбасы. Оболочки делят на естественные и искусственные. Естественные – кишки – тщательно очищают, выворачивают, засаливают или помещают в раствор соли. Искусственные, изготовленные из обрезков кож (белковые) или целлюлозы, хранят в сухом виде. Наибольший интерес представляют свиные черевы. Их используют для изготовления гриль-колбас, колбас для обжаривания, сарделек и т. д. Кроме того, их можно использовать и для сырокопченых колбас.

Натуральные кишечные оболочки перед использованием промывают в проточной воде в течение 10—15 мин и замачивают

в теплой воде на 1—1,5 ч. Искусственные белковые замачивают в холодной воде на 10 мин. Целлофановые не замачивают. Далее оболочку плотно наполняют, сильно утрамбовывая фарш при завязывании ее свободного конца. Затем колбасные батоны перевязывают шпагатом, нанося товарные отметки. Воздух, попавший в фарш при шприцевании, удаляют путем прокалывания оболочки.

При наличии специального оборудования и маркированной оболочки проводится их наполнение фаршем, наложение скрепок на концы батонов (вязка), после чего батоны навешивают на палки, которые размещают на рамы или укладывают в горизонтальном положении на специальных лотках, представляющих собой каркас из нержавеющей стали. При навешивании палки или укладывании на лотки колбасные батоны не должны соприкасаться друг с другом. После этого нагруженные батонами рамы направляют на осадку.

Осадка колбасных батонов проводится в течение 5—7 суток при температуре воздуха 1—3°С выше ноля и относительной влажности 87 + 3 %. Окончание колбасной осадки определяется по подсохшей оболочке, плотно облегающей колбасу, при нажатии на которую фарш не вдавливается, остается упругим, ярко-красного цвета.

И только после этого колбаса подвергается термической обработке – копчению. После осадки ее коптят дымом от древесных опилок твердолиственных пород (бука, дуба, вяза, ольхи и др.) в течение 2—3 суток при температуре до плюс 20—25°С и относительной влажности 77 + 3 %. Для некоторых специфических типов копченых колбас применение древесины хвойных пород (еловых, сосновых и пихтовых дров и опилок), как и ольхи, предпочтительнее.

Советы бывалого кулинара

Речная и прудовая рыба не будет пахнуть тиной, если промыть ее в холодном соляном растворе.

Кстати, коптить мясные колбасы можно как при помощи дыма, так и в электростатическом поле. Наиболее эффективно электрокопчение для обработки предварительно посоленного особым образом и созревшего колбасного сырья. Для посола сырокопченой колбасы применяют рассолы, в состав которых входят поваренная соль, раствор нитрита натрия, сахар или глюкоза. Кроме перечисленных компонентов, в рассолы вводят разные специи, определяющие вкус и аромат колбасы: сахар, чеснок, лавровый лист, раствор кислот (уксусной, винной, яблочной), аскорбиновая кислота или ее соли, пищевые фосфаты

натрия и калия и другие добавки. Перед самим посолом раствор доводят до кипения, удаляют пену, фильтруют и охлаждают до температуры 2—4°С. Нитрит натрия, растворы органических кислот, фосфаты кладут в уже охлажденный рассол, и когда он отстоится и охладится, он готов к использованию.

В некоторых случаях после электрокопчения сырокопченые колбасы могут приобрести своеобразный горьковатый привкус. Для его устранения надо выдержать готовый продукт перед употреблением в пищу в холодильнике в течение 1—2 суток. Последующая за копчением варка также обеспечит смягчение специфического горьковатого привкуса у готовой колбасы.

Процесс копчения следует постоянно контролировать во избежание образования «закала» – уплотненного поверхностного слоя.

Затем следует сушка. После копчения колбасы сушат в течение 5—7 суток в сушилках при температуре около 15°С и относительной влажности воздуха 82 + 3 %. Дальнейшую сушку проводят в течение 16—17 суток при температуре 10°С и относительной влажности 70 + 2 %. Таким образом, общая продолжительность сушки составляет 21—26 суток, в зависимости от диаметра оболочки и размеров самой колбасы.

Варено-копченую колбасу подготавливают к копчению несколько иначе. Как и в предыдущем случае, для колбасы используется абсолютно свежее мясо, которое находилось в прохладном месте не более 1—2 дней. Его освобождают от костей и сухожилий, убирают все грубые соединительные пленки, отделяют жир. Затем мясо нарезают кусками, хорошо перемешивают с солью и селитрой и ставят на 2—3 дня в прохладное место (при температуре не выше 3—5°С).

Подсчитаем калории

Очень калорийным по своему содержанию является мясо некоторых диких животных: коз, оленей, кабанов и т. д. Такое мясо не имеет большого количества жира, но оно включает в себя много питательных веществ, белков и некоторых витаминов. Для сравнения можно привести следующие данные: калорийность 100 г мяса домашнего животного колеблется около 260 %, а диких животных – около 300 %. Но не стоит относить к списку калорийных мясо дичи и животных, большей частью питающихся растительностью. Его не зря называют диетическим, ведь оно легко усваивается организмом, но содержание питательных веществ в нем гораздо ниже.

Уже соленое мясо пропускают несколько раз через мясорубку

вместе с чесноком и другими пряностями (которые добавляются в колбасу). В каждом отдельном случае колбасный фарш составляется по определенной рецептуре: измельченное мясо смешивается с водой, разведенным крахмалом, перцем и другими добавками (пряностями и специями), измельченным шпиком. После этого фарш набивается в оболочку (кишки), которая предварительно проходит температурную или химическую обработку. После набивки колбаса подвергается вязке, а затем ее варят. Перед варкой колбасу рекомендуется прокоптить в течение 1—2 ч горячим дымом или просушить около 1—2 ч у печи или внутри остывшей печи. Варят колбасу на слабом огне от 40 мин (тонкие колбасы) до 3 ч (толстые). После этого вареную колбасу можно повторно прокоптить холодным или горячим способом в течение 1—2 ч.

И только затем следует окончательная упаковка колбасы. Колбасы, в том числе фасованные, упаковывают в полимерные многооборотные ящики или тару, изготовленную из других материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией органами и учреждениями Госсанэпидемнадзора.

При изготовлении колбасных изделий следует учитывать, что мясо – скоропортящийся продукт (особенно измельченное). При недостаточном охлаждении оно может испортиться в течение нескольких часов. Употребление в пищу колбас с неправильно обработанным или испорченным мясным фаршем может привести к тяжелым отравлениям. Измельченный мясной фарш перед использованием можно хранить в холодильнике при температуре не выше +4°С не более 6 ч или же его следует посолить или заморозить. Копченые колбасы с высоким содержанием жира имеют период хранения почти в два раза больший, чем вареные.

Холодное копчение

Холодное копчение предназначено для обработки колбасного сырья, выдержанного в рассоле. Используемая дымовая смесь в данном случае имеет температуру 18—28°С, в частности, и для изготовления сырокопченых колбас со шпиком. Причем помимо одноразового копчения (т. е. обработки изделия непрерывно в течение определенного времени) можно вести процесс циклично – с двух-, трех– и более кратным применением копчения, как, например, при изготовлении сырокопченой колбасы.

Советы бывалого кулинара

Мясо, приготовленное для копчения и подлежащее хранению, будет гораздо вкуснее, если его быстро заморозить, а размораживать как можно медленнее.

Копчено-вареная колбаса с крупным шпиком

Требуется: 2 кг свинины и говяжины, 400 г шпика, (остатки после разделки полутуши), 1/4 ч. л. молотого имбиря, 1/3 ст. л. сухого укропа, молотый лавровый лист, 30 г соли, 1/2 ст. л. молотого черного перца, 1/2 ч. л. красного перца.

Способ приготовления. Мясо обработайте, промойте, натрите солью и перцем и поместите в морозильный шкаф вместе с кусками соленого шпика на 6—10 ч, а затем измельчите его на мясорубке. К мясу добавьте специи, крупно нарезанный шпик и перемешайте фарш до однородной массы. Фаршем плотно заполните колбасную оболочку, хорошо завяжите ее и подвесьте или выложите на лоток в прохладном месте для осадки и сушки на 5—7 дней. Затем коптите колбасу холодным дымом при температуре 20—30°С 4—5 ч, после чего проветрите ее и приступайте к варке. Копченую колбасу загрузите в кипящую воду (в которой можете растворить специи) и варите при температуре около 85°С в течение 30—60 мин. Готовую колбасу высушите в течение 2—3 суток, а затем поместите в холодильник на 10 дней, после чего колбаса готова к употреблению.

Колбаса копчено-жареная

Требуется: 3 кг свиной и говяжьей вырезки, 300 г шпика, 1/4 ч. л. молотого имбиря, 1/3 ст. л. сухого укропа, молотый лавровый лист, 3 зубчика чеснока, по 1/2 ч. л. тмина и красного перца, 1/3 ч. л. фенхеля, 30 г соли, 1/2 ст. л. молотого черного

перца.

Способ приготовления. Мясо обработайте, промойте, посыпьте солью и поместите в морозильный шкаф вместе с кусками подсоленного шпика на 8—10 ч, после чего измельчите его вместе со шпиком на мясорубке несколько раз. К мясу добавьте специи (тмин, перец, фенхель) и перемешайте фарш до однородной массы. Фаршем плотно заполните колбасную оболочку, хорошо завяжите ее. Подвесьте колбасу или выложите на специальную решетку в прохладном месте для осадки и просушивания на 6—7 дней. После этой процедуры приступайте к копчению колбасы холодным способом в течение 2—3 ч, затем просушите ее. Далее обжарьте копченую колбасу при температуре 160—200°С в растительном масле до появления корочки. Ориентировочное время обработки – 10—20 мин. Затем колбаса снова охлаждается 5—6 суток.

Русские традиции

Идя в гости, люди всегда брали с собой гостинцы. Самым распространенным подарком были всевозможные копчености. Особенно ценились копченые продукты в великие церковные праздники.

Чесночные колбаски

Требуется: 2,5—3 кг жирной свиной или жирной говяжьей вырезки, 300 г шпика, 1/2 стакана кипяченой воды или мясного бульона, 5 зубчиков чеснока, 1/2 ч. л. тмина, 5 г раствора нитрита натрия, молотый лавровый лист, 1 ч. л. сахара, 50 г соли, молотый черный перец.

Способ приготовления. Мясо несколько раз пропустите через мясорубку, посолите, добавьте чеснок и поместите в холодильный шкаф на заморозку на 2 ч при температуре не выше 8°С. Шпик измельчите на маленькие кубики. Мясо и шпик соедините со специями и тщательно перемешивайте в течение 5 мин. Для получения более сочных колбасок рекомендуется добавить кипяченой воды или бульона. Перемешанный фарш набейте в оболочку диаметром до 40 мм. (желательно использовать свиные черевы). Длина колбасных батончиков – 10—15 см. Наполненные колбасные оболочки поместите в холодильный шкаф для осадки на 6—7 суток, а затем подвесьте их на крючки и коптите 1—2 ч. Рекомендуемые породы древесины – бук, дуб, облепиха.

После копчения колбаски заморозьте и храните до 3 недель, после чего обжарьте в масле или на гриле в течение 30 мин. Температура жарки – до 200°С. Колбаски равномерно

обжаривайте со всех сторон до появления красного цвета. Употребляйте в горячем виде. Срок хранения – до 3 дней.

Колбаса сырокопченая с твердым шпиком

Требуется: 4 кг говядины, 2 кг свинины, 1,5 кг твердого шпика, по 4 г тмина и молотого лаврового листа, 3 г молотого имбиря, 20 г сахара, 100 г соли, по 5 г селитры и душистого перца.

Способ приготовления. Мясо освободите от грубых сухожилий и пленок, от свинины отделите жир, затем посолите и поставьте на холод вместе с неразделанным шпиком (при температуре не выше 4°С) на 4—5 суток. Подсоленное мясо измельчите на мясорубке, тщательно перемешайте, добавляя селитру, сахар, пряности, а затем измельченный шпик. Распределите фарш в посуде слоем не более 10 см, выдержите его опять на холоде в течение 2—3 суток, после чего туго набейте его в колбасную оболочку (тонкие кишки), стараясь сильно уплотнить и не допустить пузырей воздуха внутри.

Чтобы избавиться от образовавшихся пузырей, сделайте проколы иглой. Готовые колбасные батоны туго перевяжите и подвесьте для просушивания и усадки в холодном помещении при температуре не выше 5°С на 6—7 суток. За это время фарш становится ярко-красным и при нажатии не должен вдавливаться. После этих процедур колбасу коптите непрерывно холодным дымом с температурой около 20°С в течение 2—3 суток.

Прокопченную колбасу поместите в прохладное место, где выдержите ее около 4—6 недель.

Советы бывалого кулинара

Копченые балычные изделия из рыбы в домашнем холодильнике можно хранить в ненарезанном виде (куском) не более 5—7 дней, а нарезанными на ломтики – 1—3 дня.

Колбаса сырокопченая с ароматными травами

Требуется: 3,5 кг говядины, 2,5 кг свинины, 1 кг свиного шпика, 5 ст. л. яблочного уксуса, 1 стакан дистиллированной воды, 4 г тмина, по 5 г кориандра, душистого перца и селитры, молотый лавровый лист, сухой базилик, сухая кинза, семена фенхеля, семена кунжута, 20 г сахара, 300 г соли.

Способ приготовления. Мясо освободите от грубых сухожилий и пленок, отделите от жира, посолите его со всех сторон,

поместите в емкость. В стакане воды разведите яблочный уксус, тщательно перемешайте и залейте полученной жидкостью мясо и подсоленный шпик. Поставьте емкость с мясом на холод при температуре не выше 3°С на 4—5 суток.

Выньте мясо из рассола, просушите и пропустите несколько раз через мясорубку вместе с кусками шпика. Затем тщательно перемешайте фарш, добавьте к нему селитру, сахар, специи и порошок пряных трав. Распределите фарш в посуде или на специальном противне слоем не более 10 см и выдержите его на холоде в течение 2—3 суток.

После этого туго набейте фарш в колбасную оболочку диаметром не более 70 мм, сильно уплотняя ее. Готовый колбасный батон туго перевяжите и подвесьте для просушивания и осадки в холодном помещении при температуре не выше 5°С на 6—7 суток. После этого приступайте к копчению колбасы в холодном дыме с температурой около 20—30°С в течение 2—3 ч или в несколько этапов (при температуре 20°С по 40—50 мин в течение 2—3 суток). Готовую колбасу поместите в прохладное место, где выдержите ее около 4—6 недель.

Колбаса сырокопченая острая, из конины

Требуется: 4 кг конины, 2 кг шпика, сок 3 лимонов, 3 г молотого имбиря, по 4 г тмина, молотого лаврового листа и хмели-сунели, 2 г майорана, 20 г сахара, 100 г соли, по 5 г душистого перца, аджики, черного и красного молотого перца.

Способ приготовления. Конину освободите от грубых сухожилий и пленок, отделите от жира, посолите и поместите в специальную емкость вместе с кусками шпика, залейте лимонным соком и поставьте в холодильный шкаф (при температуре не выше 3°С) на 4—5 суток. Соленое мясо выньте из морозилки, слегка просушите и прокрутите через мясорубку вместе с кусками шпика, процедите лимонный сок. Тщательно перемешайте фарш, добавьте к нему сахар, измельченные специи, пряности. Распределите фарш в посуде или на лотке слоем не более 5 см и снова поместите в морозильную камеру на 2—3 суток. Затем фарш туго набейте в колбасную оболочку, стараясь сильно уплотнить его и не допустить пузырей воздуха внутри.

Готовые колбасные батоны туго перевяжите и подвесьте для просушивания и осадки в холодном помещении при температуре не выше 5°С на 6—7 суток. После этого колбасу коптите в холодном дыме с температурой 20—30°С в течение 4—5 ч либо в несколько этапов – по 40—50 мин. Копченую колбасу поместите в прохладное место, где выдержите около 4—6 недель.

Русские традиции

В старину в России ели копченое мясо или колбасы не используя столовые приборы. Эта традиция постепенно забылась. Современный этикет диктует есть копчености при помощи ножа и вилки. Задача каждой хозяйки – позаботиться о том, чтобы кусочки не были слишком большими. Особенно это касается копченой курицы, гуся и дичи.

Колбаса сырокопченая свиная, с пряностями

Требуется: 4 кг свиной вырезки без жира, 1 кг шпика, 5 ст. л. винного уксуса, 1 стакан дистиллированной воды, по 4 г тмина и молотого лаврового листа, 2 г майорана, по 5 г семян фенхеля, хмели-сунели, порошка хрена и душистого черного перца, 30 г сахара, 100 г соли.

Способ приготовления. Свинину освободите от жира, грубых сухожилий и пленок, натрите солью и перцем и поместите в емкость вместе с кусками шпика, залейте винным уксусом, разбавленным в воде, и поставьте в холодильник (температура – не выше 3°С) на 4—5 суток. Подсоленное мясо выньте из морозилки, процедите рассол, слегка подсушите мясо на лотке в прохладном помещении, а затем пропустите его несколько раз через мясорубку вместе с кусками шпика.

Тщательно перемешайте фарш, добавьте к нему сахар, измельченные специи, пряности, еще раз тщательно перемешайте и снова поместите в холодильник, распределив на противне слоем не более 6 см. Держите фарш на холоде 2 суток, после чего туго набейте им колбасную оболочку, стараясь сильно уплотнить его. Готовые колбасные батоны туго перевяжите и подвесьте для просушивания и осадки в холодной камере и прохладном помещении (при температуре не выше 5°С) на 6—7 суток. Затем коптите колбасу в холодном дыме с температурой около 20—35°С в течение 4—5 ч либо в несколько этапов (1—2 суток) по 40 мин. Копченую колбасу поместите в прохладное место, выдержите ее в течение 2—3 недель.

Горячее копчение

Горячее копчение осуществляется при температуре 45—90°С. Его применяют для приготовления полукопченых, копчено-вареных колбас. Горячее копчение подходит и тогда, когда колбаса изготавливается из готового соленого сырья.

Колбаса из соленого окорока

Требуется: 1 кг постного соленого окорока, 800 г шпика, 500 г постной говядины или свинины (остатки от разделки полутуши), тмин, кардамон, 30 г соли, 1 ст. л. молотого черного перца, 1 ч. л. красного перца.

Способ приготовления. Соленый окорок поместите в морозильный шкаф на 1—2 ч, а затем вместе с говядиной и шпиком измельчите на мясорубке. К мясу добавьте соль и специи и перемешайте до однородной массы. Фаршем плотно набейте колбасную оболочку из свиных черев или говяжьего круга диаметром 30—60 мм. После набивки колбасу поместите в холодильник на 2 ч для подсушивания, а затем коптите в течение 1—2 ч при температуре 60—70°С. После копчения колбасу поместите в холодильник на 4—6 суток.

Советы бывалого кулинара

Для холодного копчения можно использовать предварительно посоленную рыбу – соленый полуфабрикат. Перед копчением ее обязательно вымачивают для удаления излишка соли из поверхностных слоев мяса.

Колбаса с овощами и приправами

Требуется: 2 кг говядины, 1 кг свинины, 1/2 кг шпика, по 2 моркови и картофелины, 3 зубчика чеснока, тмин, семена кунжута и фенхеля, 20 г сахара, 50 г соли, толченый черный перец горошком, красный молотый перец.

Способ приготовления. Говяжью и свиную вырезку отделите от сухожилий и жира, посолите, натрите смесью красного и черного перца и поместите в морозильник на 1—2 ч вместе с обработанным шпиком. Выньте мясо из морозилки, дайте ему немного оттаять, пропустите его несколько раз через мясорубку вместе со шпиком, смешайте с тертым чесноком, мелко нарезанной вяленой морковью, картофелем, введите сахар,

специи и приправы, тщательно перемешайте до однородного состояния. Фаршем плотно набейте колбасную оболочку диаметром 40—60 мм. После набивки фарша в оболочку колбасу поместите в холодильник на 2 ч для подсушивания либо подвесьте на крючок в холодильной камере для усадки, а затем коптите в течение 2—3 ч при температуре 70—80°С. После копчения поместите колбасный батон в холодильник.

Копченая колбаса из говядины и корейки

Требуется: 4 кг говяжьей вырезки, 2 кг несоленой свиной корейки, 500 г свиного шпика, 3 ст. л. оливкового масла, по 4 г тмина, молотого лаврового листа, семян фенхеля и хмели-сунели, по 5 г куркумы, тимьяна и душистого черного перца, 150 г соли.

Для рассола: 3 л воды, 30 г нитрита натрия, 30 г сахара.

Способ приготовления. Говядину освободите от жира, грубых сухожилий и пленок и натрите солью и перцем, поместите в специальную емкость вместе с кусками корейки и шпика, залейте рассолом из воды с разбавленными в ней нитритом натрия и сахаром, затем поставьте в холодильник (температура – не выше 3°С) на 4—5 суток. Соленое мясо выньте из морозилки, процедите рассол, слегка подсушите мясо на лотке в прохладном помещении, а затем пропустите его несколько раз через мясорубку вместе с кусками корейки и шпика. Хорошо перемешайте фарш, добавьте к нему немного соли, специи, пряности, оливковое масло, снова тщательно перемешайте и поместите в холодильник (температура – не выше 5°С), распределив на противне слоем не более 6 см.

Держите фарш на холоде в течение 2 суток, затем плотно набейте им оболочку. Готовый колбасный батон туго перевяжите и подвесьте для подсушивания и осадки в холодной камере или в прохладном помещении (при температуре не выше 5°С) на 6—7 суток. После этого приступайте к копчению колбасы в горячем дыме с температурой 60—80°С в течение 1—2 ч либо в несколько этапов (1—2 суток) по 20 мин, каждый раз охлаждая. Колбасу поместите в прохладное место, где выдержите ее около 2—3 недель. После этого колбаса готова к употреблению.

Подсчитаем калории

Очень большое значение для человека имеют содержащиеся в растворимых жирах витамины А и D. Нехватка этих витаминов отражается на качестве зрения человека, а отсутствие их в пище может привести к полной потере зрения. Источником витаминов А и D

служат молочные жиры и печень рыб и животных. В связи с этим калорийность этих продуктов наиболее высока и почти в два раза превышает количество калорий в растительной пище и обычном мясе.

Колбаса свиная копченая с корейкой и мелким шпиком

Требуется: 3,5 кг свиной вырезки, 2 кг малосольной свиной корейки, 400 г свиного шпика, 3 ст. л. оливкового масла, по 2 г тмина, молотого лаврового листа, хмели-сунели, семян фенхеля и красного молотого перца, 200 г соли, по 5 г молотого имбиря и черного молотого перца.

Для рассола: 3 л воды, по 30 г нитрита натрия и сахара.

Способ приготовления. Свиную вырезку освободите от жира, грубых сухожилий и пленок и хорошо натрите солью и перцем. Поместите мясо в большую емкость вместе с кусками корейки и шпика, залейте рассолом из воды с нитритом натрия, сахаром, затем поставьте в холодильник (температура – не выше 3°С) на 4—5 суток. Засоленное таким образом мясо слегка подсушите в прохладном помещении, а затем пропустите несколько раз через мясорубку вместе с кусками корейки и шпика.

Хорошо перемешайте фарш, добавьте к нему немного соли, специи, пряности, оливковое масло, снова тщательно перемешайте и поместите в холодильник (температура – не выше 4°С), распределив на противне слоем не более 10 см. Держите фарш на холоде в течение 2 суток, затем плотно набейте им колбасную оболочку. Колбасный батон туго перевяжите и подвесьте для подсушивания и осадки в холодной камере и прохладном помещении (при температуре не выше 5°С) на 6—7 суток. После этого приступайте к копчению колбасы в горячем дыме с температурой 60—80°С в течение 1—2 ч либо в несколько этапов (1—2 суток) по 20 мин, каждый раз охлаждая в прохладном помещении.

Готовую колбасу после копчения поместите в прохладное место, выдержите ее в течение 2—3 недель. После этого колбаса готова к употреблению.

Советы бывалого кулинара

Для горячего копчения обычно употребляют только свежую, слегка подсоленную рыбу. Копчение длится не более 3—4 ч при температуре 65—140°С. Вначале рыбу подсушивают, затем пропекают и коптят.

Колбаса копчено-запеченная, с пряностями и мелким шпиком

Требуется: 4 кг свиной вырезки, 2 кг говяжьей вырезки, 200 г свиного шпика, 3 ст. л. оливкового масла, 3 зубчика чеснока, по 2 г тмина, молотого лаврового листа, хмели-сунели и семян фенхеля, 4 г черного молотого перца, 3 г красного молотого перца, 5 г майорана.

Для рассола: 4 л воды, 40 г нитрита натрия, 30 г сахара, 150 г соли.

Способ приготовления. Свиную и говяжью вырезку освободите от жира, грубых сухожилий и пленок, хорошо натрите перцем. Поместите мясо в большую емкость вместе с кусками шпика, залейте рассолом из воды с нитритом натрия, сахаром, затем поставьте в холодильник на 10—12 суток при температуре 2—4°С.

После посола мясо и шпик извлеките из рассола и дайте обсохнуть в течение суток. Затем пропустите мясо и шпик через мясорубку несколько раз, хорошо перемешайте, добавьте специи, пряности, тертый чеснок, оливковое масло, снова тщательно перемешайте и поместите в холодильник при температуре не выше 3°С, распределив на противне слоем не более 8 см. Держите фарш на холоде в течение 2 суток, затем плотно набейте им колбасную оболочку. Колбасный батон туго перевяжите и подвесьте для подсушивания и осадки в холодной камере или прохладном помещении (при температуре не выше 5°С) на 6—7 суток.

После этого приступайте к копчению колбасы в горячем дыме (облепиховом, осиновом) при температуре 60—80°С в течение 40—60 мин. После копчения колбасу уложите на противни, смазанные свиным жиром, и запекайте в духовом шкафу при температуре 160—180°С в течение 60 мин. Готовую колбасу остудите и поместите в холодильник на 1—2 недели, после чего колбаса готова к употреблению.

Русские традиции

Еще одним традиционным русским блюдом является домашняя лапша с кусочками копченого гуся. Такую лапшу готовили на праздники и на поминки. Копченая птица придавала лапше неповторимый аромат, наваристость, получалась очень жирной и питательной.

Колбаса из свинины и говядины копчено-вареная

Требуется: по 2,5 кг свиной и говяжьей вырезки, 100 г

свиного шпика, 3 зубчика чеснока, по 2 г тмина, молотого лаврового листа, хмели-сунели и семян аниса, по 5 г черного молотого перца и семян кинзы, 4 г красного молотого перца.

Для рассола: 3 л воды, 40 г нитрита натрия, 20 г сахара, 200 г соли.

Способ приготовления. Свиную и говяжью вырезку освободите от жира, грубых сухожилий и пленок, поместите мясо в большую емкость вместе с кусками шпика, залейте рассолом с нитритом натрия, солью, сахаром полностью и поставьте емкость в холодильник на 6—7 суток при температуре 2—4°С.

После замачивания мясо и шпик извлеките из рассола и дайте им обсохнуть на решетке в течение суток. Пропустите мясо и шпик через мясорубку несколько раз, хорошо перемешайте, добавьте специи, пряности, снова тщательно перемешайте и поместите в холодильник при температуре не выше 3°С, распределив фарш на противне слоем не более 9 см. Держите на холоде в течение 3 суток, затем плотно набейте им колбасную оболочку. Колбасный батон туго перевяжите и подвесьте для подсушивания и осадки в холодной камере или прохладном помещении (при температуре не выше 4°С) на 7 суток.

После этого приступайте к копчению колбасы в горячем дыме (облепиховом, осиновом) при температуре 60—80°С от 40 мин до 1 ч. После копчения колбасу уложите на противни, смазанные свиным жиром, и запекайте в духовом шкафу при температуре 160—180°С в течение 60 мин. Колбасу остудите и поместите в холодильник на 1—2 недели, после чего она готова к употреблению.

Советы бывалого кулинара

При покупке мяса для копчения нужно обратить внимание на цвет, запах и упругость консистенции. Ямка, образующаяся при надавливании пальцем, у доброкачественного мяса быстро выравнивается.

Колбаса сырокопченая нежная

Требуется: 3 кг говядины, 2 кг свинины, 1 кг шпика, по 1 стакану лимонного сока и воды, по 2 г тмина и молотого лаврового листа, 5 г семян кинзы, 20 г сахара, 100 г соли, 4 г душистого перца, 3 г красного молотого перца.

Способ приготовления. Мясо освободите от грубых сухожилий и пленок, отделите от жира, поместите в емкость вместе с кусками шпика, посолите, поперчите и залейте лимонным соком, разбавленным водой, тщательно перемешайте и поставьте на

холод при температуре не выше 4°С на 4—5 суток.

После замачивания мясо и шпик извлеките из рассола и дайте им обсохнуть на решетке в течение 4—5 ч, пропустите через мясорубку несколько раз, хорошо перемешайте, добавьте специи, пряности, снова тщательно перемешайте. Распределите фарш в посуде слоем не более 10 см и поместите на холод на 2—3 суток при температуре не выше 4°С. Затем плотно набейте его в колбасную оболочку, готовые колбасные батоны туго перевяжите и подвесьте для просушивания и усадки в холодном помещении при температуре не выше 5°С на 7 суток.

Коптите колбасу в горячем дыме (облепиховом, осиновом, ольховом) при температуре около 80°С от 1 до 2 ч. Колбасу остудите и поместите в холодильник на 1—2 недели, после чего она готова к употреблению.

Глава 10. Копчение сыров

Подготовка сыров для копчения

Кроме всевозможных мясных изделий, копчению подвергаются и такие молочные продукты, как сыры. Их ассортимент на сегодняшний день довольно богат. Это и твердые сыры, и мягкие, и плавленые, и рассольные, и в головке, а также терочные. Каждая из разновидностей обладает своими специфическим ароматом и вкусом, сформированными в результате воздействия молочнокислой микрофлоры. Копчение же каждого отдельного вида сыра позволяет добиться гораздо более пикантного и уникального его вкуса, а также оригинальной ароматной гаммы, близкой по своим качествам к наиболее ценным сырам типа «Рокфор» и «Камамбер».

Прежде чем приступить к копчению сыра, необходимо, конечно же, подготовить к этому процессу сам продукт. Никаких маринадов, присаливания, вываливания и вымачивания делать в данном случае не придется. Являясь очень нежными, рыхлыми и содержащими мало соли, сыры плохо воспринимают какую-либо обработку перед копчением, а потому их подготовка ограничивается только лишь резкой на необходимые по величине куски, оборачиванием в тот или иной материал, а также помещением в специальный тканевый мешочек.

Подсчитаем калории

В умеренном климате суточная потребность в соли составляет 15—20 г. Для получения такого ее количества из пищи достаточно съесть около 200 г очень соленых мясных или рыбных копченых изделий. В два раза меньше соли содержится в таком же количестве сыра.

Деление кусков сыра перед обработкой на более мелкие требуется в связи с тем, что само копчение данного продукта длится не более 3 мин, и как следует пропитать дымом большой кусок сыра не получится, в то время как кусок, разрезанный на части, пропитывается полностью. В результате такого деления легко можно добиться усиления естественного вкуса продукта, а также придать сыру более нежный аромат.

Разрезать сыр для копчения можно на совершенно различные по величине кусочки: от небольших ломтиков до порционных. После этой операции кусочки требуется завернуть в двух– или трехслойную бумажную салфетку, лист пергамента или чистую ткань и поместить в небольшой мешочек, сшитый из плотного материала, который и подвешивают в коптильне. Если сыр

довольно жесткий и прессованный, не оборачивайте его в ткань и бумагу, подвешивайте в мешочке прямо так.

Не требуют разрезания на куски только блоки и головки твердых сыров. Перед копчением с наиболее твердых сыров просто удаляют упаковку и подвешивают в коптильню на крючок. Мягкие же, блочные сыры коптят прямо в оболочке, предварительно проткнув ее в нескольких местах.

После окончания самого процесса копчения таких головок продукт помещают в холодильник и выдерживают в нем не менее 3—4 ч. Если же масса сыра превышает по весу 50 г, то выдержку в холоде необходимо увеличить, как и сам процесс обработки дымом. Эта операция необходима для того, чтобы все впитавшиеся в сыр коптильные вещества равномерно распределились по его объему.

Особого подхода требуют рассольные сыры с мягкой консистенцией. Они довольно плохо поддаются обработке паром и при неправильном с ними обращении могут приобрести совершенно иные вкус и запах, цвет и даже состояние поверхности. В связи с этим их коптят довольно редко, а если все же и делают это, то заворачивают в плотную фольгу и при малом дыме подвешивают в коптильню не более чем на 2—3 с.

Плавленые же сыры перед копчением перекладывают из упаковки в колбасную искусственную пленку и в таком виде помещают в коптильню всего на несколько секунд. Наиболее подходящим для них является копчение в электрокоптильне, где можно устанавливать необходимый режим обработки и степень прокопченности. Обработанные таким образом плавленые сыры приобретают острый запах и вкус, а также оригинальный аромат.

Подготавливая сыры к копчению, помните, что данный продукт довольно нежен и требует бережного обращения и «зоркого глаза», т. к. от одной лишней минуты передержанный в коптильне сыр не только не приобретет положительных качеств, но теряет их и насыщается горечью.

Советы бывалого кулинара

При размораживании мяса для копчения выделяется сок. Его можно использовать для приготовления отдельных мясных блюд.

Холодное и горячее копчение сыров

Чтобы правильно выбрать способ копчения тех или иных сыров, необходимо рассмотреть воздействие различных его видов на сам продукт. При горячем копчении сыр готовится очень быстро, при этом из него испаряется мало влаги, что делает продукт скоропортящимся, а значит, его необходимо использовать следом за обработкой. При холодном же копчении, происходящем чуть дольше, влага из сыров удаляется равномерно, что позволяет хранить их более длительное время, и они не теряют при этом никаких вкусовых и ароматических свойств. Следовательно, если копченый сыр предназначен для дальнейшего использования сразу, лучше прибегнуть к горячему копчению, т. к. это позволит не только уменьшить время на процедуру, но и даст весьма хороший результат.

Твердый подкопченный сыр (горячего копчения)

Требуется: 1 цельная головка сыра, 3 бумажных салфетки.

Способ приготовления. Головку сыра заверните в три салфетки, сложенных вместе, и насадите на металлический крючок подвески, находящийся в коптильне. Выдержите сыр в камере в течение 25—40 с. Готовое изделие должно иметь матово-золотистый оттенок. Затем удалите с него упаковку и поместите в холодильник на 20—24 ч. К столу подайте порезав ломтиками.

Твердый сыр холодного копчения.

Требуется: 1 мелкая головка швейцарского твердого сыра.

Способ приготовления. Головку твердого сыра поместите в мешочек из плотной ткани, насадите его на крючок и подвесьте в коптильню. Прокоптите холодным способом в течение 5—7 мин, затем удалите из камеры и подвесьте в прохладном проветриваемом помещении. Через 2 ч готовый сыр выньте из мешочка, порежьте на тонкие ломтики и подайте к столу вместе с сухим красным вином.

Подкопченный плавленый сыр

Требуется: 300 г острого плавленого сыра «Дружба», 1 ст. л. специй, батон, большая бумажная салфетка.

Способ приготовления. Сыр разверните и переложите из фольги на сложенную втрое бумажную салфетку. Посыпьте сверху специями и слегка подсушите, чтобы сыр покрылся корочкой. После этого поместите его в бумажный пакетик и в нем подвесьте в коптильню на 1,5—2 мин. По истечении этого времени выньте сыр из коптильни, удалите обертку и выдержите 20—30 мин в прохладном месте. К столу сыр подайте намазав на кусочки хлеба, т. к. после копчения он приобретет нежную мажущуюся консистенцию.

Русские традиции

Мясо птицы существенно отличается по составу и свойствам от говядины и свинины, т. к. содержит значительно меньше жира и влаги, имеет менее выраженный запах и вкус, более плотную консистенцию. Поэтому из птицы приготавливают деликатесные блюда и используют в лечебно-профилактическом питании.

Плавленый сыр холодного копчения

Требуется: 2 блока плавленого сыра (по 50—100 г), батон, 20 г сливочного масла, 100 г колбасы, пучок зелени.

Способ приготовления. Сырки разверните, натрите на крупной терке и слегка подсушите поверхность, чтобы при копчении сыр не плавился. Натрите или размельчите вилкой колбасу. Обе полученные массы смешайте и высыпьте в мешочек из пергамента. Этот мешочек поместите в коптильню и выдержите в ней около 10 мин.

Батон порежьте на порционные кусочки и намажьте маслом. Подкопченную сырно-колбасную массу выложите из мешочка на тарелку и посыпьте ею приготовленные бутерброды. Сверху украсьте все зеленью и подайте эту пикантную закуску с ярко выраженным приятным ароматом дыма к столу.

Подкопченные плавленые пластические сырки

Требуется: 3 бруска плавленого сыра (по 100 г), 2 ч. л. какао.

Способ приготовления. Сырки извлеките из алюминиевой фольги и измельчите при помощи вилки. Полученную массу соедините с какао, тщательно перемешайте и расфасуйте ее в кишечную или пергаментную оболочку. Полученные сырные сардельки поместите в коптильню на 2—4 мин. После этой процедуры выдержите в холоде в течение 20—30 мин. Готовый продукт подайте к столу вместе с кофе или чаем.

Копченая сырково-фруктовая масса (горячего копчения)

Требуется: 3 блока плавленых сырков (по 100 г), 1/2 стакана апельсинового сока, яблоко, 1 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Блоки сырков натрите на крупной терке. Полученную массу смочите в апельсиновом соке и слегка подсушите. Яблоко натрите на мелкой терке и смешайте с сырковой массой. Все тщательно перемешайте и выложите в пергаментный пакетик. Этот пакет подвесьте на крючок в камере коптильни и выдержите в течение 3 мин. Готовую массу переложите на вазочку, слегка посыпьте сахаром и подайте с десертными ложечками к какао или молочным напиткам.

Копченый терочный сыр

Требуется: 1 голова острого, очень соленого терочного сыра, 1/4 кг отварных макарон, соль, 1 л воды.

Способ приготовления. Кусок терочного сыра поместите в полотняный или бумажный мешочек и подвесьте в нем на крюк, размещенный в коптильной камере. Продержите сыр в коптильне 3 мин, а затем удалите упаковку и оставьте на 20 мин в прохладном месте.

В слегка подсоленной воде отварите макароны, откиньте их на дуршлаг и приправьте маслом. Затем выложите горкой на блюдо и посыпьте приготовленным копченым терочным сыром, предварительно натерев его на крупной терке.

Советы бывалого кулинара

После размораживания мясо обязательно нужно обмыть, затем тщательно очистить от пленок и сухожилий.

Подкопченные терочные сыры

Требуется: 200 г порошкового терочного сыра, 1 ст. л. мелкого изюма.

Способ приготовления. Изюм переберите, промойте и залейте на 5 мин кипятком. Когда ягоды размякнут, воду слейте, а изюм просушите на тканевой салфетке. Порошковый или обычный, натертый на крупной терке сыр поместите в тарелку, добавьте к нему приготовленный изюм и перемешайте. Полученную массу выложите в тканевый мешочек и прокоптите холодным способом в течение 6—8 мин. Затем выложите из мешочка в тарелку и

выдержите в холодильнике около 1 ч. Готовый подкопченный терочный сыр можно использовать для приготовления бутербродов или же для заправки вторых блюд.

Подкопченный терочный зеленый сыр

Требуется: 1 конус зеленого терочного сыра (100 г).

Способ приготовления. Сырный конус выньте из фольги, переложите в тканевый мешочек и поместите в коптильню. Закоптите в ней холодным способом в течение 8 мин. Затем сыр выдержите 30 мин на холоде и натрите на терке. Полученную в результате этого голубоватую массу, цвет которой после копчения усилится из-за наличия в составе продукта размолотых листьев голубого донника, немного подсушите на тканевой салфетке. Когда стружка слегка покроется корочкой, ее можно пересыпать в пластиковую закрывающуюся посуду. Используется такой островатый сыр как заправка к супам или же как самостоятельная закуска.

Копчение кисломолочного колбасного сыра

Требуется: колбаска кисломолочного сыра, пучок петрушки и укропа.

Способ приготовления. Зелень петрушки и укропа мелко порубите. Колбасный сыр аккуратно выдавите из пленки в тарелку, измельчите при помощи вилки, добавьте к нему приготовленную рубленую зелень и тщательно все перемешайте. Готовой сырной массой вновь наполните пленку, туго завяжите ее и поместите колбаску в коптильню на 3—4 мин. Готовое копченое изделие можно использовать для бутербродов или подавать как приправу к гарниру.

Подсчитаем калории

Одним из наиболее значимых минеральных веществ для организма является железо. Его суточная норма, необходимая для нормальной жизнедеятельности организма, составляет всего 15 мг. Получить такое на первый взгляд малое количество железа на самом деле не так просто, т. к. его содержание в отдельных продуктах не покрывает потребности. При смешанном же питании, в котором сочетаются продукты, богатые железом, – говядина, печень и почки животных, получить необходимое количество гораздо проще.

Голландский подкопченный сыр

Требуется: 1 цилиндр голландского сыра (весом 1,5 кг).

Способ приготовления. С сыра срежьте тонким слоем красноватую пленочку, порежьте его на небольшие кусочки и каждый из них оберните в бумажную салфетку. Затем все кусочки поместите в тканевый мешочек, проткните его крючком и укрепите в коптильной камере. Прокоптите холодным способом на дровах и ветках из вишневого дерева в течение 10—12 мин. Готовые очень ароматные ломтики выдержите в холоде около 1 ч, чтобы дым равномерно распределился по всей их поверхности. Обработанный таким образом сыр обладает умеренно острым вкусом и прекрасно сочетается со вторыми блюдами и пивом. К столу его следует подавать порезав на порционные кусочки.

Подкопченный деликатесный сыр

Требуется: 500 г сыра «Рокфор», копченая сельдь, по 1 ст. л. специй и томатной пасты, батон, 30 г сливочного масла, баночка шпрот (для украшения).

Способ приготовления. Головку сыра «Рокфор» закоптите холодным способом, выдержите в холоде, а затем измельчите на терке. Копченую сельдь разделайте на филе и пропустите его через мясорубку. Обе массы соедините вместе, заправьте специями и пастой и тщательно перемешайте.

Приготовьте гренки. Порежьте тонкими ломтиками батон и обжарьте эти кусочки с обеих сторон в кипящем сливочном масле. Намажьте на хлеб приготовленную пастообразную массу, украсьте гренки шпротами и подайте закуску к столу.

Сливочный сыр горячего копчения

Требуется: 300 г сливочного сыра, лимон, апельсин, 1/2 батона.

Способ приготовления. Напоминающий по массе густую сметану сыр выложите в пластмассовое ведерко и в нем подвесьте в коптильню на 2 мин. Из апельсина и лимона через соковыжималку выжмите сок и смешайте его. С батона срежьте корочку, а из мякоти скатайте небольшие шарики. Поочередно обмакните их сначала в сок, а затем в подкопченную сырную массу и уложите горкой на плоское блюдо. К столу закуску подайте с белым вином или пивом.

Советы бывалого кулинара

Для улучшения вкуса фарш колбасных изделий должен созреть: это достигается ферментацией, которая сообщает фаршу приятный аромат созревшего мяса.

Хрустящий подкопченный твердый сыр

Требуется: головка твердого сыра (1 кг), яйцо, 2 ст. л. сухарной крошки, 1/2 кг жареного картофеля, 3 ст. л. сливочного масла, соль.

Способ приготовления. Головку сыра порежьте на 3 части и подвесьте каждую на крючки в коптильне так, чтобы не соприкасались друг с другом. Выдержите в камере 4 мин, а затем поместите на 30 мин в холодильник. Яйцо взбейте до образования пены с небольшим количеством соли.

Готовый подкопченный сыр порежьте на ломтики толщиной в 1 см, обмакните во взбитое сырое яйцо и обваляйте в сухарной крошке. Сливочное масло растопите на сковороде и обжарьте в нем приготовленные сырные кусочки. К столу закуску подайте с жареным картофелем.

Подкопченный сыр «Российский»

Требуется: брусок сыра «Российский» (1 кг), 1/2 кг грецких орехов, 1 ст. л. пряностей.

Способ приготовления. Брусок сыра поместите в марлевый мешочек вместе со специями и подвесьте на крючок в коптильной камере. Прокоптите холодным способом в течение 15 мин, затем выньте, охладите и срежьте с сыра верхнюю парафиновую корочку. Оставшуюся часть порежьте на порционные ломтики толщиной не менее 1 см.

Грецкие орехи измельчите в кофемолке. Затем рассыпьте ореховую крошку ровным слоем на кухонной доске, поочередно наложите на нее кусочки сыра и как можно сильнее на них нажмите, чтобы крошка вмялась в мякоть. Готовую орехово-сырную закуску с легким пряным ароматом уложите на плоское блюдо и подайте к столу с шампанским или красным вином.

Копченые сыры «Чеддер»

Требуется: 1 цилиндр сыра «Чеддер», 100 г сухого пресного печенья, 2 ст. л. обжаренной крошки земляных орехов.

Способ приготовления. В связи с тем, что сыр заключен в плотную оболочку из марли и тонкого миткаля, покрытого парафиновой пленкой, перед копчением помещать его в мешочек

или оборачивать в салфетку не следует. Проткните сыр крючком в центре и таким образом подвесьте в камеру на 3 мин.

Готовый подкопченный цилиндр очистите от оболочек и порежьте на широкие тонкие ломтики. Затем при помощи стакана вырежьте из этих сырных пластов кружочки и уложите их на печенье. Готовую закуску разложите на большом плоском блюде, посыпьте крошкой жареных орехов и подайте к столу с пивом.

Русские традиции

Во многих домах копченые окорока запекали в тесте. Они отличаются нежным вкусом и сочностью. После посола окорок хорошо вымачивают, обмывают и шпигуют мелко нарезанными зубчиками чеснока. Потом покрывают его со всех сторон жидким тестом из ржаной или пшеничной муки слоем в 1—1,5 см и запекают в течение 2,5—3 ч до полной готовности в духовом шкафу. Благодаря слою теста мясо сохраняет сочность и приобретает отменные вкусовые качества. Готовый запеченный окорок охлаждают на воздухе, хлебную корочку снимают.

Подкопченный «Рокфор»

Требуется: цилиндр сыра «Рокфор» (2 кг).

Способ приготовления. Удалите с поверхности сыра пергаментную оболочку и оберните его в несколько бумажных салфеток. Затем поместите в тканевый мешочек и в нем подвесьте в коптильную камеру на 2 мин. Готовый подкопченный сыр аккуратно порежьте на толстые порционные кусочки, т. к. он сильно крошится. Кусочки разложите веером на плоском блюде, слегка посыпьте специями и украсьте зеленью. Этот остросоленый деликатес с мраморно-голубыми прожилками подайте к столу с полусладким или сухим виноградным вином.

Копченая сырно-мраморная масса

Требуется: 200 г сыра «Рокфор», 100 г песочного печенья, батон.

Способ приготовления. С сырного блока снимите фольгу, а саму мягкую сырную массу выложите в маленькое пластмассовое ведерко. Затем перемешайте, чтобы темно-синие или сине-зеленые прожилки, полученные в результате жизнедеятельности особой голубой плесени, превратились в оригинальные разводы.

Сухое песочное печенье пропустите через мясорубку и

добавьте крошку к сырной массе. Все тщательно перемешайте и подвесьте прямо в ведерке в коптильную камеру на 3 мин. Коптите лучше горячим способом на березовых дровах. По истечении этого времени сырную массу поместите на 20 мин в холодильник, а затем намажьте ею кусочки батона, сухое печенье или галеты, и подайте к столу.

Подкопченный рулет из закусочного сыра

Требуется: цилиндр закусочного сыра, 1 кг сушеных шампиньонов, 3 ст. л. сливочного масла.

Способ приготовления. Сушеные шампиньоны залейте на 5 мин кипятком, воду слейте, а их обжарьте в сливочном масле и пропустите через мясорубку. Сыр порежьте на ломти шириной в 1 см по всей ширине цилиндра. Между каждым из полученных кусков ровным слоем выложите приготовленные шампиньоны и соедините сыр опять в цилиндр. После этого поместите его в тканевый мешочек, подвесьте в камеру и закоптите в течение 2 мин. Затем сырный цилиндр очистите от покрывающей поверхность оболочки из слизи и плесени и разрежьте поперек на кусочки, чтобы получился небольшой рулетик с прослойкой. К столу рулет подайте с шампанским или как закуску перед ужином.

Советы бывалого кулинара

Среди огромного ассортимента копченостей есть и такие, которые можно (или даже нужно) поджаривать. Полукопченую колбасу поджаривают без добавления жира, т. к. в ней достаточно шпика. Ломтики копченого окорока всегда рекомендуется поджаривать.

Подкопченный закусочный сыр

Требуется: баночка закусочного сыра (150 г), пакетик кокосовой стружки.

Способ приготовления. Полужидкий закусочный сыр переложите из баночки в пластмассовое маленькое ведерко и подвесьте его в коптильню на 1 мин. После этого сыр поместите на 30 мин в холодильник, а затем смешайте с кокосовой стружкой. Полученную пастообразную массу тщательно перемешайте, выложите на вазочку и подайте к столу. К пасте подайте любую несладкую выпечку или гренки.

Чайные и кофейные сыры холодного копчения

Требуется: 3 бруска чайного сыра (по 150 г), 1/2 кг фруктов (яблоко, апельсин, груша, лимон), 100 г творога, 2 ст. л. сахарной пудры.

Способ приготовления. Сырные бруски освободите от обертки и заверните в сложенные по три салфетки, уложите в тканевый или пергаментный мешочек. Прокоптите холодным способом в течение 4 мин, используя для большей ароматности яблоневые или вишневые ветки и дрова.

Творог пропустите через мясорубку, перемешайте с сырной массой. Фрукты при необходимости очистите от кожицы, сердцевины и листьев и порежьте на небольшие дольки. Эти дольки уложите на вазу горкой и присыпьте сахарной пудрой. По краям вазы выложите приготовленную подкопченную сырно-творожную массу. Готовый десерт подайте к столу.

Подкопченные рассольные сыры

Требуется: 100 г брынзы, 3 ст. л. лимонного сока.

Способ приготовления. Брусок брынзы порежьте на ломтики, уложите их в дуршлаг и обдайте кипятком, чтобы снять излишнюю соленость. Затем эти ломтики выложите так, чтобы они не соприкасались, на тканевую салфетку и просушите на ней. После этого переложите кусочки в мешочек и закоптите горячим способом в течение 2 мин.

По истечении этого времени сыр поместите в холодильник на 1—1,5 ч и только после этого подайте к столу как острую закуску. Чтобы придать подкопченному сыру более пикантный вкус, можно слегка сбрызнуть его перед подачей лимонным соком.

Подсчитаем калории

Наилучшим соотношением белков, жиров и углеводов, по проведенным исследованиям, является процентное соотношение 1:1:4. Таким образом, для наилучшей жизнедеятельности организма больше всего требуется именно углеводов. Благодаря им пища лучше усваивается, а также становится более калорийной.

Глава 11. Для гурманов

Некоторым людям по каким-то причинам приедается мясо, и они желают отведать чего-то другого, более изысканного и необычного. Таких особ принято называть гурманами. Им, думаем, полезно узнать рецепты копчения продуктов растительного происхождения, которые в конечном итоге (естественно, если строго придерживаться технологии, описанной в рецептах) оказываются гораздо более вкусными и полезными, чем животные, причем нисколько не уступают по своей пищевой ценности и калорийности последним.

Прочитав эту главу, многие могут удивиться подбору продуктов, приведенных в рецептах, т. к. они никогда бы не подумали, что их можно закоптить. Уверяем вас, что они, можно сказать, просто созданы для копчения, и, приготовив их, вы убедитесь в этом. Например, мало что может сравниться по своему неповторимому вкусу с копчеными каштанами. Помимо чисто вегетарианских рецептов, мы включили в данную главу еще рецепты из морепродуктов, особенно полезных для человеческого организма.

Бананы копченые с пряностями

Требуется: 2 кг бананов (желательно недозрелых), 1 л сахарного или фруктового сиропа, 5 г толченой корицы, 1 г ванилина, листья мяты.

Способ приготовления. Очистите бананы. Приготовьте сироп. Смешайте в однородную смесь корицу и ваниль. В этой смеси обваляйте облитые сиропом бананы. Уложите слой листьев мяты на металлическую решетку, поверх этого слоя положите бананы и накройте их листьями мяты. В таком виде коптите на дыму из дубовых, березовых или вишневых опилок в течение 4—6 ч, после чего бананы будут готовы к употреблению.

Каштаны конские копченые

Требуется: 2 кг свежих конских каштанов, 300 г сахара, 1 л воды, 5 г толченой корицы, 2 г ванилина, гвоздика.

Способ приготовления. Каштаны очистите. Поместите очищенные ядра в воду с растворенным в ней сахаром, ванилином и пряностями и оставьте на 10—12 ч. По истечении этого времени извлеките вымоченные каштаны из раствора и насадите на вертел. Коптите каштаны в течение 6 ч. Подавайте с фруктовым сиропом.

Советы бывалого кулинара

Из таких свинокопченостей, как грудинка, корейка, бекон, готовят отличный гороховый суп. Их можно и слегка поджарить тонкими ломтиками (пока не подрумянятся) и подать с гарниром (картофельным пюре, вареным зеленым горошком, отварной стручковой зеленой фасолью) или залить яйцом.

Копченый осьминог

Требуется: 500 г осьминога, 2 головки репчатого лука, головка чеснока, 4 лавровых листа, 5 горошин душистого черного перца, по пучку петрушки и укропа, соль.

Способ приготовления. Мясо осьминога положите в подсоленную воду, добавьте мелко нарубленные укроп и петрушку, лавровый лист, перец, чеснок, лук и специи. Варите мясо в течение 15—20 мин до полуготовности. Извлеките его шумовкой и дайте воде стечь. Затем снимите с мяса кожу и коптите горячим способом в течение 6 ч на опилках из твердых пород дерева с добавлением еловых иголок. Подавайте копченого осьминога с отварным рисом, салатом из морской капусты и соленых огурцов «по-корейски».

Копченые кальмары

Требуется: 2 кг кальмаров, 50 мл уксуса, 1 л воды, головка чеснока, черный молотый перец, соль, зелень.

Способ приготовления. Замочите кальмаров в соленой воде с уксусом на 24 ч. После этого натрите их смесью из перца с раздавленным чесноком. Переложите мясо пряностями и зеленью и оставьте на сутки под прессом в закрытой посуде. Затем коптите кальмаров горячим способом в течение 2—4 ч. Готовых кальмаров подавайте к столу с жареным картофелем, с грибами и салатом из моркови.

Копченые мидии

Требуется: 20 мидий, по 2 ст. л. уксуса и соли, молотый черный перец, 4 л воды.

Способ приготовления. Вымойте мидий и насухо оботрите их бумажной салфеткой. Аккуратно полностью раскройте створки ракушек и натрите мясо мидий солью с перцем, в таком виде оставьте на 2 ч. Положите мидий в воду с уксусом на 1 ч. После этого коптите холодным способом в течение 6 ч. Подавайте к столу с салатом из крабовых палочек и свежими листьями салата.

Копченые яблоки

Требуется: 2 кг яблок.

Способ приготовления. Свежие яблоки (лучше использовать для этой цели яблоки зимних сортов, отличающиеся твердой мякотью) разрежьте на 4 части и извлеките сердцевину. Уложите их в коптильню и коптите горячим способом в течение 3 ч. Используйте дубовые, вишневые или березовые опилки.

Русские традиции

В русских семьях изысканным блюдом считалась свиная копченая щековина. Этот деликатес подавали почетным гостям. Необходимым дополнением к копченой щековине являлась горчица, которую тоже готовили в домашних условиях.

Копченые груши

Требуется: 2 кг груш, 1 кг слив.

Способ приготовления. Груши разрежьте на 4 части. Извлеките семена и сердцевину. Из слив извлеките косточки и разрежьте каждую на половинки. Выложите порезанные груши и сливы в коптильню и коптите в течение 3 ч на дубовых, березовых или вишневых опилках. Сосновые и еловые опилки использовать нежелательно.

Копченая тыква

Требуется: 2 кг тыквы, 1 кг слив.

Способ приготовления. Тыкву разрежьте на несколько частей, удалите семена, слизь и корку, а мякоть нарежьте небольшими ломтиками. Сливы разрежьте на две части и удалите из них косточки. Уложите тыкву и сливу в камеру и коптите в течение 4—6 ч на опилках из твердых пород дерева.

Копченые грецкие орехи

Требуется: 800 г грецких орехов, 200 г меда, листья мяты.

Способ приготовления. Грецкие орехи очистите от скорлупы, извлеките ядра, удалив все прослойки, и положите их в камеру на листья мяты. Коптите орехи на дубовых или вишневых опилках не более 6 ч. Затем извлеките ореховую массу, выложите в глубокую емкость, влейте мед и тщательно перемешайте, после чего подсушите на воздухе.

Копченые патиссоны

Требуется: 1 кг патиссонов, 1 л воды, 50 мл уксусной эссенции, головка чеснока, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления. Патиссоны разрежьте горизонтально на две части и поместите в уксусный раствор. Вымачивайте 24 ч, далее извлеките их и натрите смесью из соли, молотого перца и толченого чеснока. Натертые патиссоны поместите в камеру и коптите в течение 4—6 ч на яблоневых или грушевых опилках – они придадут патиссонам особый фруктовый привкус.

Копченые баклажаны

Требуется: 1 кг свежих баклажанов, 1 л воды, 150 мл уксусной эссенции, 2 головки чеснока, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления. Баклажаны разрежьте на четыре части, поместите в уксусный раствор на 24 ч. По истечении этого времени натрите их смесью из толченого чеснока, соли и перца и оставьте на 5 ч пропитываться. После этого коптите баклажаны холодным способом в течение 4—6 ч.

Советы бывалого кулинара

При приготовлении гарнира к копченостям из свежих овощей быстрой заморозки (фасоли, горошка и т. д.) опускайте их не размораживая в кипящую воду – так сохраняются вкусовые и питательные качества овощей, а также содержащиеся в них витамины.

Копченые топинамбуры

Требуется: 1 кг клубней топинамбура, 5 г корицы, головка чеснока, молотый черный перец, соль.

Способ приготовления. Клубни топинамбура промойте и обрежьте с них все лишнее (отростки и т. п.), натрите каждый смесью из перца, соли, толченого чеснока и корицы и оставьте на 30 мин. Коптите клубни горячим способом в течение 2 ч. Копченые топинамбуры подавайте к столу с зеленью.

Копченый виноград

Требуется: 5 кг винограда, листья мяты.

Способ приготовления. Заготовьте для копчения винограда вишневые опилки. Виноград вымойте, обсушите и уложите в коптильню на листья мяты, сверху тоже накройте мятой. Коптите холодным способом в течение 4—6 ч. После этого подавайте к столу.

Копченая свекла

Требуется: 2 кг свеклы, 500 г яблок, головка чеснока, 3 г корицы, соль, перец.

Способ приготовления. Клубни свеклы нарежьте ломтиками средней толщины. Яблоки разрежьте на две части, сердцевину и семена удалите, а мякоть нарежьте тонкими ломтиками. Чеснок пропустите через пресс. Все посыпьте корицей, солью и перцем, перемешайте. Смесь поместите в камеру и коптите холодным способом в течение 4—6 ч на грушевых и вишневых опилках.

Копченая ирга

Требуется: 2 кг ирги.

Способ приготовления. Иргу тщательно промойте, просушите и уложите ровным слоем в камеру. Коптите холодным способом в течение 4—5 ч, затем подавайте к столу.

Копченая черешня

Требуется: 2 кг черешни.

Способ приготовления. Ягоду промойте, просушите, удалите косточки, аккуратно разложите ровным слоем в камере и коптите холодным способом в течение 4—6 ч на опилках из твердых пород дерева.

Подсчитаем калории

Говоря о калориях, не все знают, что подразумевается под данным словом. А между тем калории – это тепловые единицы, вырабатываемые организмом из тех или иных продуктов. Определение необходимого количества калорий ученые ведут относительно объема потребляемого человеком кислорода. Если учесть, что в среднем человек потребляет в день около 600 л кислорода, значит, чтобы узнать требующееся для индивида количество калорий, эту цифру следует умножить на 4,8. Следовательно, при данном объеме потребления кислорода ему нужно около 2 880 калорий.

Глава 12. Блюда с копченостями

Печеная копченая ветчина под крепким соусом

Требуется: 1 кг ветчины, 100—150 г пшеничных отрубей, 400—500 г ржаного хлеба, 1/2 стакана пива, по 2 ч. л. корицы и сахара, 10 г гвоздики, перец, соль.

Для соуса: 400 г говядины, 200 г шпика, морковь, 150 г лука, по 50 г сельдерея, лука-порея и сливочного масла, по 1 ст. л. муки и лимонного сока.

Способ приготовления. Заднюю часть копченой говяжьей четвертинки замочите в холодной воде на 8—10 ч. Отмоченное мясо обдайте крутым кипятком. Когда окорок остынет, обваляйте его в пшеничных отрубях, которые через 30—40 мин смойте холодной водой и обсушите.

Для теста размочите в небольшом количестве пива ржаной хлеб так, чтобы получилась густая однородная масса, добавьте соль и красный перец. Полученной массой обильно покройте окорок и запекайте в духовом шкафу в течение 20—25 мин.

По истечении этого времени окорок остудите и тщательно очистите от теста. Затем нашпигуйте его гвоздикой и посыпьте дробленой корицей с сахаром в равных частях. После этого окорок опять на несколько минут поместите в духовку, чтобы сахар немного разошелся и подрумянился.

Обычно это блюдо подается со специально приготовленным крепким соусом. Он готовится на основе говяжьего бульона со шпиком. Для этого поджарьте говядину со шпиком до образования розовой корочки, добавьте специй, соли и перца. Влейте три стакана воды и все проварите в течение 40—50 мин. Поджарьте муку так, чтобы она слегка потемнела, и введите немного сливочного масла. Полученную массу положите в предварительно процеженный и охлажденный бульон, тщательно перемешайте и доведите до кипения. Когда бульон будет готов, заправьте его лимонным соком, мелко нарезанным зеленым луком и петрушкой.

Соус и окорок можно подавать в разной посуде или же обильно полить мясо соусом и на несколько минут поставить в духовой шкаф. Окорок подавайте с печеным картофелем или фасолью.

Советы бывалого кулинара

Жирность мяса определяется следующим образом: жирным оно считается тогда, когда в мясной туше

отлично развиты мышцы, кости не выступают, вся туша покрыта сплошным слоем подкожного жира, а на разрезах много жировых прослоек. Мясо выше средней, средней и ниже средней упитанности содержит соответственно меньше жира.

Капуста, фаршированная вареной копченой ветчиной

Требуется: 2 небольших вилка капусты.

Для фарша: 300 г ветчины, по 100 г пшеничных отрубей и лука, 100—150 г шпика, лавровый лист, укроп, перец, соль.

Для соуса: морковь, 150 г лука, по 50 г сливочного масла, сельдерея и лука-порея, по 1 ст. л. муки и лимонного сока.

Способ приготовления. Капусту очистите от верхних зеленых листьев и разрежьте на четыре части, опустите их в кипящую подсоленную воду и проварите в течение 25—30 мин. Затем слейте с нее воду и осторожно отожмите, чтобы не повредить листьев. Остудите.

Замочите ветчину на 8—10 ч в холодной подсоленной воде, после чего обдайте кипятком и обсыпьте пшеничными отрубями. Отварите ветчину в слегка подсоленной воде с добавлением укропа и лаврового листа в течение 40—50 мин. Дайте ей остыть не вынимая из бульона.

Ветчину и шпик пропустите через мясорубку и, добавив мелко нарезанный обжаренный лук, черный перец и соль, тщательно перемешайте. Отгибая осторожно каждый лист, прокладывайте приготовленным фаршем. После этого каждую четвертину вилка плотно перевяжите ниткой, опустите в кипящую воду или бульон, в котором отваривалась ветчина, и варите в течение 10—15 мин. Когда капуста будет готова, осторожно выньте ее из воды и остудите. Перед подачей к столу нитки срежьте и обильно полейте капусту соусом.

Для соуса слегка обжарьте муку и добавьте небольшое количество сливочного масла. Затем влейте 3 стакана бульона и варите в течение 10 мин, добавив специи и немного лимонного сока с сахаром.

Запеканка из копченой курицы с грибным соусом

Требуется: 500 г копченой курицы, 100 г белого хлеба, 2 ст. л. растительного масла, 2/3 стакана молока, 3 яйца, 1/2 стакана сметаны, 30 г мускатного ореха, 50 г панировочных сухарей, зелень петрушки, соль.

Для соуса: 200 г шампиньонов, 100 г лука, 2 стакана воды, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. муки, 1/2 стакана сметаны, перец, соль, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления. Филе курицы пропустите через мясорубку. В молоке размочите белый хлеб и смешайте его с фаршем. Яичные желтки, сливочное масло, сметану, измельченный мускатный орех, панировочные сухари и соль хорошо взбейте и добавьте в фарш.

Белки взбейте в густую пену и вмесите их в фарш, добавьте измельченную зелень петрушки, перец и соль. Противень смажьте растительным маслом и обильно посыпьте панировочными сухарями. Готовьте запеканку на очень слабом огне в течение 40—50 мин.

Шампиньоны нарежьте соломкой и обжарьте в растительном масле, после чего добавьте немного воды и потушите в течение 20—30 мин. Когда грибы остынут, положите мелко нарезанный лук, муку, перец и соль. Долейте стакан воды, проварите соус еще 15 мин, за 3 мин до готовности заправьте сметаной и зеленью. Залейте запеканку соусом и подавайте к столу.

Русские традиции

К копчению окорока всегда относились очень ответственно. В русских деревнях существовало такое поверье, что к этому делу нужно подходить с душой, тогда окорок получится вкусным и полезным. Для его приготовления использовали только пеньку, которая, по мнению деревенских коптильщиков, не портила вкус мяса. Сушили окорок в сухом и прохладном помещении, обязательно с небольшим сквозняком.

Плов из копченого окорока с фасолью

Требуется: 400—500 г окорока, по 200 г риса и фасоли, 100 г свиного жира, 3 ст. л. растительного масла, морковь, 2 луковицы, зелень петрушки, тмин, перец, соль.

Способ приготовления. Тщательно промойте окорок и оставьте его замоченным на несколько часов. Нарежьте мелкими кусочками и обжарьте на свином жире. Добавив соли и специй, долейте немного воды и тушите 20 мин.

Рис и фасоль отварите отдельно. Рис перед отвариванием поджарьте на жире и дайте остыть. Фасоль для быстроты приготовления замочите на несколько часов в слегка подсоленной воде, после этого опустите ее в кипящую воду и отваривайте 30—40 мин. Рис залейте горячей водой (1:2) и варите 20—25 мин, добавив немного соли.

В жаровню налейте растительное масло, выложите фасоль, мясо и рис, между слоями проложите нашинкованную морковь и нарезанный полукольцами лук. Плотно закройте и поставьте на 10—15 мин в духовой шкаф. Готовое блюдо посыпьте зеленью.

Борщ с копченым гусем или уткой

Требуется: 300 г копченого гуся или 350 г утки, 200 г свеклы, 300 г капусты, луковица, 100—150 г свиного жира или сливочного масла, 100 г томатной пасты, морковь, 4—5 зубчиков чеснока, по 1 ст. л. яблочного уксуса и муки, корни петрушки и сельдерея, лавровый лист, зелень, перец, соль.

Способ приготовления. Мясо порежьте на кусочки и опустите в кипящую воду, варите в течение 20—25 мин. Картофель нарежьте ломтиками, свеклу и морковь – тонкой соломкой или нашинкуйте на терке. Свеклу и морковь поджарьте на жире, добавьте немного уксуса. Отдельно до золотистого цвета обжарьте лук, добавьте в него томатную пасту, небольшое количество муки, корни петрушки, сельдерея и спассеруйте на медленном огне.

Для борща используйте квашеную или свежую нашинкованную капусту. Если капуста свежая, запустите ее в бульон на 10—15 мин раньше, чем остальные овощи, если квашеная, то одновременно. Когда все запустите, варите борщ еще 15—20 мин, за 5 мин до готовности заправьте его лавровым листом, мелко нарезанным чесноком и солью.

Советы бывалого кулинара

При разделывании птицы ощипывать тушку следует начиная с шеи. Чтобы не повредить кожу при выдергивании перьев, ее надо растягивать как можно сильнее пальцами левой руки.

Суп с рисом и свиным копченым окороком

Требуется: 200—300 г окорока, 200 г картофеля, 150—200 г моркови, по 100 г риса, свежей капусты, зеленого горошка, свежих помидоров и лука, черный перец, лавровый лист, чеснок, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления. Отделите мясную часть окорока от сала. Сало вытопите и обжарьте на нем мелко нарезанный окорок и лук до золотистого цвета. Мелко нарежьте капусту, небольшими ломтиками картошку и кружочками морковь.

Капусту и морковь немного обжарьте. Предварительно замоченный рис отварите в подсоленной воде до полуготовности. Все ранее подготовленные компоненты залейте бульоном, добавьте черный перец, соль и поставьте варить на медленном огне на 20—25 мин. За 10 мин до готовности добавьте небольшие ломтики свежих помидоров, зеленый горошек и лавровый лист.

После этого введите мелко нарубленные яйца и заправку из мелко нарубленного сала с чесноком. Перед подачей к столу можно посыпать зеленью петрушки.

Суп гороховый с копчеными ребрышками

Требуется: 300—400 г копченых говяжьих ребрышек, 300—350 г гороха, по 100 г моркови, лука и орехового или макового масла, корни петрушки, сельдерея, лавровый лист, соль, сметана, зелень петрушки или укропа.

Способ приготовления. Порубите ребрышки на небольшие кусочки, опустите в кипящую воду и варите в течение 15—20 мин.

Горох промойте и варите 50—60 мин, а чтобы он сварился быстрее, предварительно замочите его на 2—3 ч. Когда горох будет готов, дайте ему немного отстояться и слейте воду. Полученную гороховую кашу выложите на сковороду и поджарьте на ореховом или маковом масле. Запустите его в бульон с обжаренным луком и морковью и варите 15—20 мин. За 5 мин до готовности добавьте в суп корни петрушки, сельдерея, лавровый лист и соль.

Перед подачей к столу в суп можете положить немного сметаны и зелени укропа или петрушки.

Русские традиции

С копчением мяса связано много ритуалов и поверий. Считалось, что дым и аромат, который исходит от мяса, отгоняют злых духов от семьи. Поэтому во многих домах с копченостями, которые только что приготовили, обходили избу, проносили их по всем уголкам дома, а также вокруг него. Копченое мясо обязательно крестили и перед каждым приемом читали молитву.

Суп-пюре из картофеля и рубленого говяжьего окорока

Требуется: 350—400 г копченого говяжьего окорока, 300—400 г картофеля, 150—200 г моркови, по 200 г консервированного зеленого горошка и лука, 100 г сладкого перца, 50 г корня сельдерея, лавровый лист, зелень укропа и петрушки, соль.

Способ приготовления. Копченую говядину пропустите через мясорубку, запустите в кипящую подсоленную воду и варите в течение 10—15 мин.

Репчатый лук нарежьте тонкими полукольцами и поджарьте на сливочном масле до золотистого цвета. Картофель мелко порежьте и отдельно отварите в подсоленной воде. Затем протрите его через сито и запустите в бульон с прокрученным окороком. Морковь нарежьте тонкой соломкой и также запустите в суп вместе с луком. Варите на слабом огне в течение 25—30 мин, за 5—10 мин до готовности запустите в суп нарезанный тонкой соломкой свежий сладкий перец, корень сельдерея и лавровый лист.

Когда все овощи разварятся, протрите их через сито и добавьте зелень укропа или петрушки.

Салат с копченой рыбой и сыром

Требуется: 200 г копченой скумбрии, 200—250 г голландского сыра, 4 яйца, 100—200 г лука, 150—200 г майонеза, 100—150 г помидоров, 50 г растительного масла, зелень, перец, соль.

Способ приготовления. Для этого салата лучше всего подойдет копченая скумбрия, которую необходимо разделать на филе. Порежьте филе на мелкие кусочки и слегка сбрызните подсолнечным маслом. Яйца, сваренные вкрутую, мелко порубите.

Твердый голландский сыр натрите на крупной терке и сбрызните лимонным соком. Лук нарежьте тонкими полукольцами и спассеруйте на растительном масле.

В майонез добавьте немного соли, чеснока и черного перца. Рыбу выложите на блюдо, покройте слоем лука и майонезом, следующим слоем выложите яйца, которые также покройте луком и майонезом, затем выложите тертый сыр. Салат обильно полейте майонезом и украсьте мелко порубленной зеленью, яичным желтком и свежими помидорами.

Советы бывалого кулинара

В домашних условиях сырокопченые колбасы готовят только в прохладное время года без тепловой обработки сырья. Поэтому необходимо использовать свежее мясо, строго соблюдать температурный режим посола, выдержки фарша и колбас, поддерживать чистоту инструмента и посуды.

Салат из копченой трески

Требуется: 350 г филе копченой трески, 200—250 г картофеля, по 200 г свежих или соленых огурцов, консервированного зеленого горошка, лука и майонеза, 3 яйца, перец, соль, зелень.

Способ приготовления. Филе копченой трески нарежьте небольшими кусочками. Предварительно отваренный и охлажденный картофель, соленые или свежие огурцы также мелко нарежьте. Вкрутую сваренные яйца нарежьте тонкими кружочками.

Лук нашинкуйте, спассеруйте на растительном масле и остудите. Картофель, огурцы, филе копченой трески перемешайте, добавляя майонез, соль и перец. Салат выложите слоями, прослойкой между которыми послужат яйца. Посыпьте мелко нарубленной зеленью.

Картофельный салат с копченой рыбой

Требуется: 400 г копченого консервированного лосося, 300 г картофеля, 150—200 г соленых огурцов, 4 яйца, по 200—250 г моркови и майонеза, по 100 г лука и растительного масла, цедра лимона, 10—20 г тмина, зелень, черный перец, соль.

Способ приготовления. Рыбу разделайте на филе, порежьте мелкими кусочками, сбрызните лимонным соком и посыпьте дробленым тмином. Рыба должна постоять 2—3 ч.

Лук нашинкуйте или пропустите через мясорубку. Морковь натрите на терке и залейте кипящим растительным маслом, а когда она остынет, масло слейте. Сваренные яйца мелко нарубите. То же самое сделайте и с картофелем. Яблоки без кожуры мелко порежьте или натрите на терке.

Консервированные огурцы также натрите на мелкой терке, смешайте с луком, добавьте майонез и черный перец, тщательно перемешайте. Рыбу при необходимости промойте, смешайте с яйцами, морковью, картофелем и огурцами, заправьте ранее приготовленным майонезом с луком и солью. Салат можете украсить дольками помидоров и зеленью.

Салат куриный из свежих помидоров и копченого цыпленка

Требуется: 400 г филе копченого цыпленка, по 200 г сыра и свежих грибов, по 200—250 г огурцов, помидоров и майонеза, 150—200 г консервированного зеленого горошка, 100 г лука, 1 ст. л лимонного сока, 50 г растительного масла, черный перец, соль, зелень.

Способ приготовления. Филе цыпленка порежьте небольшими кусочками. Отварите свежие грибы в слегка подсоленной воде, слейте воду и остудите. Свежие огурцы и помидоры нарежьте ломтиками и сбрызните лимонным соком.

Очищенный лук нарежьте тонкими полукольцами и залейте кипящим растительным маслом, а когда масло остынет, слейте его. Грибы порежьте кусочками и смешайте с филе цыпленка, помидорами, огурцами, консервированным зеленым горошком и луком. Салат посолите, поперчите и заправьте майонезом, сверху покройте слоем тертого сыра и украсьте зеленью.

Подсчитаем калории

Оказывается, распад белка у жителей различных климатических поясов неодинаков. Так, в жарком климате белок распадается гораздо быстрее, а потому суточная потребность в нем возрастает. Если в нормальных условиях человеку необходимо его в день всего 100 г, то в жарком климате это количество увеличивается до 130. Следовательно, чтобы получить необходимый объем калорий, жителям таких территорий требуется съедать в несколько раз больше пищи, богатой белками, чем тем, кто проживает в северных регионах.

Салат из копченого языка с овощами

Требуется: 200—250 г копченого языка, 150—200 г консервированного папоротника, 200 г майонеза, по 150 г свежих огурцов и помидоров, 4 яйца, 2—3 дольки чеснока, зеленый горошек, черный перец, соль.

Способ приготовления. Язык нарежьте небольшими ломтиками. Консервированный папоротник также нарежьте мелкими кусочками. Сладкий свежий перец и очищенные от кожуры свежие огурцы нарежьте тонкой соломкой.

Помидоры нарежьте небольшими ломтиками. Яйца отварите и отделите желтки от белков. Белок мелко порубите. Желток разотрите с чесноком, небольшим количеством соли и перца и смешайте с майонезом.

Язык, папоротник, перец, огурцы, помидоры и яичный белок перемешайте и залейте приготовленной заправкой. Сверху украсьте зеленью и зеленым горошком.

Салат куриный с копченым окороком

Требуется: по 200 г курятины и копченого окорока, 100—150 г риса, 300 г капусты, 200—250 г майонеза, 3 яйца, 150—200 г свежих огурцов, 100 г лука, 50 г сыра, 3—4 зубчика чеснока, черный перец, соль, зелень укропа.

Способ приготовления. Окорок нарежьте на мелкие кусочки, залейте майонезом с чесноком и поставьте в духовой шкаф на 15—20 мин, после чего остудите. Курицу очистите от кожицы и отделите мясо от костей, затем курятину нарежьте такими же кусочками, как и окорок.

Рис промойте, отварите в подсоленной воде и остудите. Свежую капусту порежьте тонкой соломкой. Вареные яйца мелко порубите. Лук мелко нарежьте или пропустите через мясорубку. Очищенные от кожицы огурцы нарежьте небольшими кусочками.

Все перемешайте, добавьте майонез, соль и черный перец. Перед подачей к столу салат посыпьте тертым сыром и зеленью укропа.

Салат «Деревенский»

Требуется: 200 г копченой свинины, 500 г картофеля, 250 г свежих грибов, 2 луковицы, 4 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. горчицы, пучок укропа, листья салата, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления. Картофель и грибы отварите и остудите. Нарежьте небольшими кубиками свинину, картофель, грибы. Все перемешайте, добавьте мелко нарезанный лук, заправьте растительным маслом, предварительно смешанным с солью, горчицей и перцем. На дно салатницы уложите листья зеленого салата, готовый салат выложите в салатницу сверху и посыпьте рубленым укропом.

Русские традиции

Одним из любимых национальных блюд можно считать ветчину с можжевельником. Ягоды всегда были популярными у русского народа. На них настаивали не только чай, но и старались внести их неповторимый аромат в любое блюдо. Во время каждого копчения на древесные опилки сыпали ягоды можжевельника. Дым от них обладает сильными антимикробными свойствами, и мясо дольше сохраняется. В рассол также клали растертые ягоды. У копченостей получался очень необычный аромат и вкус. Некоторые коптильщики клали на древесные опилки несколько веточек сосны или сухие еловые или сосновые шишки. Обычно это делали, когда коптили мясо с добавлением чеснока.

Салат «Дамский»

Требуется: 300 г копченой курицы, яблоко, 150 г твердого сыра, 1 стакан отварного риса, по 100 г зеленого горошка и майонеза, пучок укропа, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления. Куриное мясо нарежьте на небольшие кусочки, смешайте с отварным рисом и зеленым горошком, затем добавьте натертые на мелкой терке яблоко и сыр, все перемешайте. Посолите, поперчите, посыпьте мелко нарезанным укропом, заправьте майонезом.

Коктейль-салат

Требуется: 200 г копченой курицы, яблоко, 20 г сельдерея (корень), 1/2 стакана миндаля, 2 ст. л. сметаны, 100 мл майонеза, 1 ч. л. сахара, зелень, перец, соль.

Способ приготовления. Натрите на мелкой терке сельдерей, яблоки, очищенные от кожицы и сердцевины, нарежьте соломкой. Нарежьте мясо, добавьте измельченный жареный миндаль. Подготовленные продукты уложите в салатницу и залейте смесью из майонеза, сметаны, соли, перца и сахара. Сверху посыпьте мелко нарезанной зеленью и измельченными орехами. Салат выдержите 1/2 ч и подавайте к столу.

Салат «Утренний»

Требуется: 150 г копченой свинины, 200 г фасоли, 2 яйца, 1 луковица, 3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. 3%-ной уксусной кислоты, 1/2 ч. л. тертого хрена, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления. Сваренную фасоль выложите в салатницу, добавьте нарезанный тонкой соломкой репчатый лук, мелко нарезанную копченую свинину, яйца, поперчите, посолите, заправьте салат растительным маслом и уксусом, хорошо перемешайте, посыпьте хреном.

Салат «Фантазия»

Требуется: 300 г сардин горячего копчения, 250 г отварного картофеля, 2 соленых огурца, 1 луковица, 100 мл майонеза, 50 г зеленого горошка, по пучку зеленого лука и петрушки, соль.

Способ приготовления. Все овощи нарежьте небольшими кубиками, добавьте зеленый горошек. Сардины очистите от кожицы и костей и нарежьте небольшими кусочками. Салат посолите, перемешайте, заправьте майонезом, сверху посыпьте рубленой зеленью.

Советы бывалого кулинара

Для изготовления колбас всегда берется абсолютно свежее мясо, лучше всего охлажденное, т. е. после убоя оно должно находиться в прохладном месте 1—2 дня.

Салат «Летний»

Требуется: 400 г трески горячего копчения, по 2 яблока, свежих огурца и помидора, яйцо, 3 ст. л. растительного масла, зелень петрушки и сельдерея, зеленый лук, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления. Огурцы очистите от кожицы и нарежьте мелкими кубиками. Яблоки очистите от кожицы и сердцевины. Помидоры нарежьте ломтиками. Рыбу очистите от кожицы и костей, нарежьте крупными кубиками. Все ингредиенты выложите в салатницу, добавьте мелко нашинкованный зеленый лук, посолите, поперчите, заправьте смесью уксуса и растительного масла, посыпьте измельченной зеленью, украсьте рубленым крутым яйцом и листиками зелени.

Салат из цветной капусты

Требуется: 250 г копченого окорока, 200 г цветной капусты, свежий огурец, 100 г консервированной кукурузы, по 50 мл сметаны и майонеза, 1/2 ч. л. сахара, листья салата, зеленый лук, соль.

Способ приготовления. Капусту отварите, охладите в отваре и разделите на соцветия. Огурцы и окорок нарежьте тонкими ломтиками, листья салата – соломкой. Выложите ингредиенты в салатницу, добавьте мелко нашинкованный зеленый лук, кукурузу. Введите сахар, сметану, майонез, соль и аккуратно перемешайте. Украсьте салат зеленью.

Салат из белой фасоли с копченой грудинкой

Требуется: по 200 г копченой грудинки и картофеля, 300 г фасоли (белой), 1 луковица, 3 ст. л. растительного масла, 30 мл уксуса, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления. Вымоченную в течение 12 ч фасоль отварите в небольшом количестве воды до мягкости на слабом огне, слейте воду и немного остудите. Картофель отварите, очистите, остудите и нарежьте небольшими кубиками. Мелко нашинкуйте репчатый лук, добавьте соль и залейте его уксусом, разведенным холодной водой. Грудинку нарежьте тонкими ломтиками. Подготовленные продукты выложите в глубокую посуду, хорошо перемешайте, заправьте растительным маслом. Выдержите салат в течение 2 ч в холодном месте. Перед подачей к столу посыпьте салат мелко нарезанной зеленью петрушки.

Салат «К завтраку»

Требуется: 300 г копченого окорока, 250 г макаронных изделий, по 200 г маринованных грибов и помидоров, свежий огурец, по 50 г брынзы и растительного масла, 2 ст. л. лимонного сока, лук-порей, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления. Макароны отварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте холодной водой, дайте воде стечь. Окорок, грибы и помидоры нарежьте кубиками, а огурец кружочками. Все ингредиенты выложите в салатницу и осторожно перемешайте. Приготовьте заправку из растительного масла, лимонного сока, черного перца с добавлением соли и залейте ею салат. Посыпьте мелко нарезанным луком-пореем. Затем поставьте салат в холодное место и выдержите 30 мин. Перед подачей посыпьте салат тертой брынзой.

Подсчитаем калории

Относительно общей суммы калорий, необходимых человеку в сутки для нормальной жизнедеятельности, ученые установили и среднее количество требующихся жиров. Оно колеблется от 75 до 100 г, а при замене жиров углеводами объем потребляемой пищи должен увеличиться вдвое, т. к. жиры по своей калорийности ровно вполовину ценнее белков и углеводов. Требуется увеличение объема пищи, имеющей в своем составе жир, и на территориях с низкой температурой. На севере роль жиров в питании человека гораздо выше в связи с тем, что они не только повышают калорийность пищи, но и способствуют поддержанию оптимальной температуры организма.

Салат по-венски

Требуется: по 100 г копченого куриного филе и зеленого горошка, 150 г спаржи, яблоко, 50 мл майонеза, 1 ст. л. сливок, зелень укропа, соль.

Способ приготовления. Спаржу отварите в подсоленной воде до мягкости, остудите, нарежьте небольшими кубиками. Выложите в салатницу, добавьте зеленый горошек, нарезанное тонкими ломтиками мясо, тертое яблоко и перемешайте. В отдельной посуде смешайте майонез, сливки, мелко нарубленную зелень укропа и полученной смесью залейте салат.

Салат «Датский»

Требуется: по 100 г копченой колбасы и майонеза, 80 г макаронных изделий, 50 г цветной капусты, 40 г моркови, 30 г зелени петрушки, 20 г сельдерея (корень), 1 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. горчицы, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления. Макароны отварите в подсоленной воде. Морковь и корень сельдерея нарежьте небольшими кубиками. Цветную капусту отварите в подсоленной воде до мягкости, остудите, разберите на соцветия и нарежьте кусочками. Овощи сложите в салатницу и смешайте с макаронами. Заправьте салат майонезом, растительным маслом, горчицей и добавьте нарезанную соломкой колбасу, осторожно перемешайте, посыпьте рубленой зеленью.

Сом холодного копчения, тушенный в томате с овощами

Требуется: 1 кг сомятины, 2 моркови, 1 луковица, 4 ст. л. томатной пасты, 1/4 стакана растительного масла, 1 стакан бульона, 2 ч. л. сахара, 2 л воды, соль, петрушка, сельдерей, гвоздика.

Способ приготовления. Рыбу замочите в насыщенном солевом растворе на 3 ч. Затем промойте, обсушите и поместите в коптильню. Обрабатывайте при температуре, установленной для холодного копчения, в течение 60 ч.

Готовую рыбу нарежьте порционными кусками, уложите в сотейник или глубокий противень. Предварительно туда же уложите овощи, доведенные до полуготовности. Слои рыбы чередуйте со слоями овощей. Залейте блюдо бульоном и поставьте в духовку на несколько минут.

Закуска «Помидорчик»

Требуется: 250 г копченого свиного окорока, 600 г помидоров, 2 яйца, 100 г консервированного зеленого горошка, 200 г сметаны, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления. У помидоров срежьте верхушки, удалите сердцевину, поставьте на срез, чтобы вытек сок. Затем помидоры посыпьте изнутри солью и перцем, заполните начинкой. Закройте их «крышечками» и полейте сметаной.

Для начинки яйца отварите вкрутую, мелко порубите, окорок нарежьте соломкой, положите зеленый горошек, все перемешайте, посолите, посыпьте зеленью петрушки, заправьте сметаной.

Советы бывалого кулинара

При разделывании очень жирной говядины для копченой колбасы всегда стараются отделить видимый жир. От свинины отделяют шпик и грубые сухожилия.

Закуска «Пикник»

Требуется: 200 г салаки горячего копчения, 4 малосольных огурца, 1 луковица, 2 ст. л. отварного риса, 50 мл майонеза, зелень укропа, базилик, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления. Срежьте у огурцов кончики, разрежьте каждый на два «бочонка», удалите сердцевину. Салаку очистите от костей и нарежьте соломкой. Порубите мякоть огурцов, репчатый лук, смешайте с отварным рисом, мелко нарезанной зеленью укропа и базилика, добавьте соль, перец, майонез. Заполните огурцы начинкой, украсьте листочками базилика.

Картофель с копченым салом

Требуется: 150 г копченого свиного сала, 600 г картофеля, 4 ст. л. растительного масла, 20 г кинзы или петрушки, соль.

Способ приготовления. Клубни картофеля среднего размера очистите. Сало нарежьте длинными брусочками. Острым ножом сделайте в картофеле глубокие отверстия и вставьте в них брусочки сала, затем обжарьте картофель на раскаленном масле до образования румяной корочки, после этого посолите. Обжаренные клубни доведите до готовности в духовке и подавайте, посыпав измельченной зеленью.

Крокеты из куриного филе

Требуется: 500 г копченого куриного филе, 2 яйца, 50 г жира для фритюра, 1 ч. л. вина, 20 г сливочного масла, панировочные сухари, мускатный орех, зелень, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления. Пропустите мясо через мясорубку с частой решеткой два-три раза. В эту массу добавьте сырые яйца, сливочное масло, вино, соль, перец, мускатный орех и все тщательно перемешайте. Полученный фарш выложите на стол, раскатайте в круглую колбаску толщиной в 1—2 см, нарежьте кусочками длиной в 4 см или разделайте на шарики величиной с грецкий орех, смочите в яйце, запанируйте в молотых сухарях и обжарьте в жире, затем поместите на 5 мин в духовой шкаф. При подаче крокеты положите на тарелку, покрытую бумажной салфеткой, и украсьте веточками зелени.

Бутерброды с рыбой

Требуется: 100 г любой копченой рыбы (салаки, сардин), 200 г пшеничного хлеба, 30 г сливочного масла, яйцо, огурец, 30 г каперсов, зелень базилика, маслины.

Способ приготовления. Очистите рыбу от кожицы и костей, нарежьте тонкими ломтиками и положите на кусочки хлеба, смазанные маслом и подрумяненные на решетке, затем положите кружочек яйца, далее кружочек огурца. Середину украсьте листиками базилика, каперсом или кусочком маслины.

Русские традиции

Жители Сибири предпочитали коптить сало и жирное мясо животных. Это, по их мнению, спасало от сильных морозов. Но в некоторых бедных семьях не могли себе позволить такие роскошества. Поэтому зачастую там ограничивались копчением птицы. После посола в неглубокие надрезы на тушке вкладывали кусочки шпика и дольки чеснока, что придавало мясу особый аромат и питательность.

Рулеты из копченого окорока

Требуется: 300 г копченого окорока, 1/2 стакана риса, 1 луковица, морковь, 100 мл майонеза, по 1 ст. л. сливочного и растительного масла, 1/2 ст. л. лимонного сока, 20 г сельдерея (корень), зелень петрушки, соль.

Способ приготовления. Мелко нарезанный лук обжарьте на сливочном масле в течение нескольких минут, затем всыпьте рис, перемешайте и залейте 2 стаканами горячей воды. Поставьте смесь на медленный огонь и нагревайте до полной готовности риса. Отдельно на растительном масле потушите мелко нарезанные сельдерей, морковь и перец. Как только овощи станут мягкими, смешайте их с рисом и остудите. Полученную смесь заправьте майонезом, разведенным лимонным соком, и посыпьте зеленью петрушки. Начинку выложите на ломтики окорока и заверните в рулетики. Можно закрепить их шпажками. Подавайте рулеты на зеленых листьях салата, сбрызнув несколькими каплями лимонного сока.

Биточки по-французски

Требуется: 400 г мяса курицы-гриль, 150 г свежих грибов (шампиньонов, лисичек), 1/2 стакана толченых сухарей, 1 луковица, желток, 4 ст. л. растительного масла, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления. Куриное мясо измельчите до состояния котлетной массы. Разделите ее на небольшие шарики, раскатайте из них плоские лепешки, в середину каждой выложите грибной фарш. Биточки запанируйте в сухарях и обжарьте на сковороде в разогретом масле.

Для фарша свежие грибы нарежьте небольшими ломтиками и поджарьте в масле до готовности. Отдельно нарежьте и обжарьте репчатый лук, затем соедините его с грибами, добавьте сырой яичный желток, перец, соль, все перемешайте.

Перед подачей полейте биточки растопленным сливочным маслом.

Свиной паштет

Требуется: 300 г копченой свинины, по 2 яблока и вареных яйца, 1 луковица, 100 мл майонеза, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления. Свинину пропустите через мясорубку, лук мелко нашинкуйте и обжарьте на растительном масле. На мелкой терке натрите яблоки и яйца. Добавьте соль, перец, майонез и тщательно перемешайте.

Тартинки с корейкой и ветчиной

Требуется: по 100 г копченой корейки и ветчины, 200 пшеничного хлеба, 2 яйца, свежий огурец, базилик.

Способ приготовления. Пшеничный хлеб нарежьте ломтиками. Ветчину и корейку обжарьте. Сварите вкрутую яйца, измельчите и перемешайте, положив перец и соль. На хлеб выложите небольшое количество яичного фарша, ветчину, корейку, сверху кружочек огурца. Украсьте тартинки листочками базилика.

Советы бывалого кулинара

Делая колбасный фарш в домашних условиях, важно помнить, что качество колбасы зависит от того, насколько правильно будет смешано мясо. Обычно это делают руками на столе или в широкой большой посуде, лучше с низкими краями.

Тефтели из трески в соусе

Требуется: 300 г филе трески, 50 г пшеничного хлеба, 40 г воды, яйцо, 3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. пшеничной муки, соль, перец, зелень.

Для соуса: 2 ст. л. томатной пасты, 2 зубчика чеснока, 3 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. пшеничной муки, соль, перец.

Способ приготовления. Рыбу промойте, слегка обсушите на сквозняке и поместите в коптильню на 2 суток. Обрабатывайте холодным дымом.

Копченую треску пропустите через мясорубку, соедините с размоченным в воде хлебом, посолите, поперчите, перемешайте и снова пропустите через мясорубку. В массу добавьте яйцо, тщательно все перемешайте и сформуйте небольшие шарики. Обваляйте полученные шарики в муке и обжарьте на раскаленной сковороде в масле. Готовые тефтели уложите в посуду, залейте соусом и тушите несколько минут при небольшом кипении.

Для соуса в томатную пасту добавьте растительное масло, прогрейте на слабом огне. Затем введите муку и все тщательно перемешайте, влив немного воды. Продолжайте кипятить на слабом огне. Готовый соус заправьте измельченным чесноком, солью, сахаром, перцем.

Волованы с начинкой из копченого мяса

Требуется для теста: 3 стакана муки, 300 г сливочного масла, 100 г сметаны, яйцо, 1/2 стакана воды, соль, 2 формочки разной величины.

Для начинки: 400 г копченого мяса (свинины или говядины), головка репчатого лука, 50 г сметаны, 2 ст. л. консервированного зеленого горошка, 1 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления. Просейте муку. Соль растворите в воде, влейте воду в муку, добавьте яйцо, тщательно перемешивайте, пока тесто не будет отходить от стенок посуды. Раскатайте его в пласт, в середину пласта положите сливочное масло, предварительно охлажденное, покройте его краями теста, слегка прижмите и раскатывайте в одном направлении в пласт толщиной в 1 см. Края заверните до середины, затем еще раз перегните пополам (пласт оказывается сложенным вчетверо), накройте полотенцем и поставьте в холодильник на 20 мин.

Далее сложенное в несколько раз тесто раскатайте в противоположном направлении, снова сложите вчетверо и поместите на холод. Готовое слоеное тесто раскатайте в пласт толщиной в 3 мм. С помощью гофрированной формочки большого размера сделайте выемки в тесте. Затем маленькой формой вырежьте кружки и отделите колечки. Поверх маленькой лепешки положите 2—3 кольца. Выложите волованы на выстланный бумагой противень, смажьте верх желтком и выпекайте в жаркой духовке до появления золотистой корочки. Волованы наполните мясной начинкой.

Для начинки мясо порежьте небольшими кусочками, нашинкуйте лук и обжарьте его на растительном масле, смешайте с мясом, туда же добавьте зеленый горошек, соль, перец, сметану.

Подсчитаем калории

Калорийность продуктов зависит не только от содержания в них белков и жиров, но также и от наличия минеральных веществ, особенно кальция, фосфора и магния. Эти минералы требуются в различном количестве, но в некоторых случаях они взаимозаменяемы. Например, кальция для человека средних лет требуется около 0,7 г, а количество фосфора, усиливающего использование организмом предыдущего минерала, ему же необходимо вдвое больше, т. е. 1,4 г. А норма магния при таком количестве кальция и фосфора равняется 0,5. Такое соотношение

минеральных веществ в пище не только дает необходимое количество калорий, но и способствует более быстрому усвоению ее организмом.

Тарталетки с копченостями и грибами

Требуется для теста: 3 стакана муки, 100 г маргарина, 150 г сметаны, 2 яйца, 2 ст. л. сахара, соль.

Для начинки: по 100 г копченой корейки, копченой грудинки и свиного окорока, 25 г свежих или маринованных грибов (белых или шампиньонов), 50 г томатного соуса, зелень петрушки.

Способ приготовления. Просейте муку, добавьте сметану, растопленный маргарин, всыпьте сахар, соль, все перемешайте. В отдельной посуде взбейте яйца в крепкую пену и введите в тесто. Готовое тесто раскатайте тонким слоем и вырежьте заготовки с помощью специальных формочек. Выпекайте тарталетки в разогретой духовке до получения светло-желтого цвета.

Мясо нарежьте кусочками, заправьте томатным соусом, добавьте нарезанные вареные белые грибы или шампиньоны, нагрейте до кипения, наполните этой смесью выпеченные тарталетки. Сверху посыпьте зеленью петрушки.

Рыбное рагу с копченым шпиком

Требуется: 600 г рыбы разных видов, 200 г копченого шпика или корейки, 400 г картофеля, 2 луковицы, 150 г сметаны, 2 ст. л. лимонного сока, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления. Рыбу посыпьте солью и перцем. Сотейник смажьте жиром, выложите на дно картофель, нарезанный ломтиками, добавьте соль, перец, сверху выложите слой рыбы, добавьте специи, измельченный репчатый лук, затем влейте сметану. Шпик мелко нарежьте и выложите сверху. В той же последовательности уложите второй слой ингредиентов. Добавьте несколько ложек горячей воды. Поставьте сотейник в духовку и тушите до готовности. На гарнир можете подать отварной картофель.

Кнели картофельные с копченой грудинкой

Требуется: по 200 г копченой грудинки и муки, 600 г картофеля, 100 г сливочного масла, яйцо, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления. Картофель сварите и разомните в пюре. В пюре всыпьте муку, добавьте яйцо, соль и замесите тесто. Картофельное тесто разделите на несколько частей, сформуйте из них валики диаметром в 3 см, затем каждый валик разрежьте на небольшие кусочки и положите на каждый ломтик грудинки. Кружки с грудинкой защипните по краям, придав им форму шариков. Шарики опустите в кастрюлю с кипящей водой и варите, накрыв крышкой, до готовности. Готовые кнели выньте шумовкой, дайте стечь воде и выложите на блюдо. Перед подачей полейте кнели растопленным сливочным маслом и посыпьте мелко нарубленной зеленью петрушки.

Советы бывалого кулинара

Обычно в копченую колбасу добавляют шпик. Перед измельчением с куска шпика снимают кожу, шпик нарезают на пласты и брусочки, а брусочки на кубики.

Закуска «Студенческая»

Требуется: 200 г копченого свиного окорока, 2 яйца, 1 луковица, 50 мл майонеза, 1 ч. л. горчицы, 20 г сельдерея (корень), 4—5 маслин, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления. Яйца сварите вкрутую, охладите, мелко порубите и выложите в салатницу. Добавьте мелко нарезанные маслины, ломтики окорока, нашинкованные сельдерей и репчатый лук, все перемешайте. Положите соль, перец и заправьте майонезом, смешанным с горчицей. Вместе с закуской подают подогретую булочку.

Яйца, фаршированные колбасой

Требуется: 200 г копченой колбасы, 100 г сыра твердых сортов, 4 яйца, 4 ст. л. консервированного зеленого горошка, по 50 г майонеза и сметаны, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления. Крутые яйца разрежьте вдоль на две части, выньте желтки. Копченую колбасу вместе с сыром и желтками пропустите через мясорубку. Добавьте сметану, соль и перец, массу тщательно перемешайте. Наполните половинки яйца фаршем и сложите по две. Уложите их на плоское блюдо и украсьте ломтиками помидора или красного маринованного перца, мелко рубленной зеленью и залейте майонезом.

Омлет с филе морского окуня

Требуется: 300 г филе морского окуня, 3 ст. л. маргарина или сливочного масла, 1/2 стакана молока, 6 яиц, укроп или зеленый лук, соль.

Способ приготовления. Приготовьте филе холодного копчения по способам, указанным выше. Для этого промойте филе, натрите солью и поместите в коптильню на 2 суток.

Готовое филе нарежьте на кусочки, слегка обжарьте на сковороде в растопленном жире. Яйца взбейте, смешайте с молоком, добавьте зелень и соль, залейте рыбу и запекайте в духовке при умеренной температуре. Омлет подавайте на стол горячим, посыпанным зеленью.

Канапе с кусочками курицы-гриль

Требуется: по 200 г белого мяса курицы-гриль и белого хлеба, 2 яблока, 1 луковица, 100 мл майонеза, 1/2 стакана воды, 2 ст. л. столового уксуса, черный перец горошком (2—3 шт.), соль.

Способ приготовления. Лук порежьте кольцами, залейте горячей водой с уксусом, солью и перцем, доведите до кипения и выньте шумовкой. Мясо курицы разделите на кусочки вдоль волокон. Яблоки очистите от кожуры и сердцевины, нарежьте тонкими дольками. Хлеб порежьте ломтями толщиной около 2 см, смажьте каждый кусочек тонким слоем майонеза, разложите на него кольца маринованного лука, затем кусочки курицы и дольки яблок.

Русские традиции

Одним из старых русских рецептов является копчение гусиных полотков. Этот деликатес готовился только из тушки жирного ноябрьского гуся, причем из него вынимали все кости, кроме костей ног. Полотки закладывали в бочонки, пересыпали специями и пряностями, бочонок засмаливали и выносили в подвал. Некоторые любители сворачивали полотки, перевязывая их шпагатом, в виде усеченного конуса, и потом складывали в бочку. Затем полотки коптили. Вареные, соленые и копченые полотки очень вкусны с хреном и красным столовым малоалкогольным вином.

Канапе с копчеными шпротами

Требуется: 200 г копченых шпрот, 300 г белого хлеба, 50 г сливочного масла, 2 лимона, молотый черный перец, соль.

Способ приготовления. Хлеб нарежьте небольшими прямоугольниками размером чуть больше, чем шпроты. Обжарьте ломтики и смажьте их маслом. На хлеб положите по одной рыбке и по ломтику лимона, обильно посолите и поперчите каждый бутерброд. Перед подачей к столу проткните шпажками.

Канапе с сыром и копченой грудинкой

Требуется: 300 г копченой грудинки, по 200 г твердого сыра и белого хлеба, 50 г острой перечной смеси или аджики.

Способ приготовления. Нарежьте хлеб на маленькие квадратные кусочки, смажьте их острой смесью или аджикой. На каждый положите ломтик сыра и ломтик копченой грудинки, проткните шпажкой.

Бутерброд со скумбрией

Требуется: по 200 г скумбрии горячего копчения и белого хлеба, 100 г маринованных огурцов, лимон, 50 г сливочного масла, зелень петрушки, красный молотый перец.

Способ приготовления. Хлеб нарежьте ломтиками толщиной около 1 см, обжарьте его в тостере и смажьте тонким слоем масла. Обжарить хлеб можно и на сковороде, растопив на ней предварительно сливочное масло. Огурцы и лимон также нарежьте тонкими ломтиками и разложите на кусочки поджаренного хлеба. Посередине кусочка положите ломтики копченой рыбы, предварительно очищенной от костей и кожицы. Украсьте бутерброды мелко нарезанной зеленью петрушки.

Закуска «Изысканная»

Требуется: 100 г любого копченого сыра, 200 г консервированных оливок без косточек, 1/2 ч. л. мускатного ореха.

Способ приготовления. 50 г сыра натрите на мелкой терке и смешайте с мускатным орехом, оставшийся сыр нарежьте мелкими кубиками. Начините кусочками сыра каждую оливку, выложите их в салатницу или на плоское блюдо, посыпьте тертым сыром. Можно проткнуть каждую оливку деревянной шпажкой.

Свиные рулеты с начинкой

Требуется: 500 г копченого окорока, 200 г цуккини, 2 соленых огурца, по 2 ст. л. сливок и горчицы, 50 г сливочного масла, 2 стакана воды, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления. Свинину нарежьте тонкими полосками шириной в 3—4 см и длиной в 10—12 см. Для начинки цуккини и соленые огурцы измельчите, смешайте со сливками, массу поперчите и перемешайте. Ломтики окорока смажьте горчицей, положите сверху начинку, сверните рулеты, скрепите их с помощью шпажек. Рулеты обжарьте в сковороде на разогретом сливочном масле со всех сторон. Влейте горячую подсоленную воду и тушите в течение 45 мин. Подайте рулетики в горячем виде, вместо соуса можно использовать сок, оставшийся после обжаривания.

Советы бывалого кулинара

В домашних условиях для забивки фарша в колбасу можно использовать мясорубку, присоединив к ней сетку из жести в виде воронки, диаметр которой должен быть равен диаметру решетки мясорубки. Перед набивкой фарша из мясорубки вынимают решетку и нож.

Зразы из говядины

Требуется: 400 г говядины (мякоти), по 200 г копченого сала для шпика и картофеля, 3 яйца, соленый огурец, 1 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. муки, 1 стакан мясного бульона, зелень петрушки и укропа, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления. Мясо очистите от сухожилий и пленок, разрежьте на несколько частей. Каждый кусок отбейте деревянным молотком, посолите, поперчите. Огурец и сваренные вкрутую яйца нарежьте небольшими ломтиками, шпик – тонкими полосками, а картофель нашинкуйте соломкой. На каждый ломтик мяса положите по нескольку ломтиков огурца, яиц, копченого шпика и картофеля. Мясо заверните рулетом, перевяжите ниткой, смочите во взбитом яйце, обсыпьте мукой и обжарьте на растопленном сливочном масле до образования румяной корочки. Затем переложите зразы в кастрюлю, залейте кипящим бульоном и тушите до полной готовности. Перед подачей к столу нитки снимите, полейте зразы соком, образовавшимся при тушении.

Салат «Пикантный»

Требуется: 200 г копченой грудинки или корейки, 150 г филе трески горячего копчения, по 100 г картофеля, грецких орехов и майонеза, 2 маринованных огурца, 50 г маринованных грибов, 1 луковица, 50 г брынзы, 1/2 лимона, 1 ст. л. уксуса, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления. Грудинку или корейку очистите от кожи и костей, картофель отварите, очистите и остудите. Мясо, картофель, грибы, брынзу, рыбу, огурцы и лук нарежьте небольшими кубиками, выложите в салатницу, сбрызните лимонным соком, добавьте измельченные грецкие орехи, соль, перец, заправьте майонезом, перемешайте. Обложите салат тонкими ломтиками грудинки, грибами, посыпьте измельченной зеленью петрушки.

Бутерброды «Лунный свет»

Требуется: 100 г филе копченой рыбы, 150 г пшеничного хлеба, по 50 г маринованных грибов и твердого сыра, 1 луковица, помидор, 20 г сливочного масла, зелень петрушки, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления. Ломтики хлеба (без корочки) намажьте тонким слоем масла. Рыбу измельчите и смешайте с крупно нарезанными грибами и луком. Смесь заправьте красным перцем, перемешайте и равномерно нанесите на ломтики хлеба, а сверху положите по ломтику сыра. Затем бутерброды поместите на смазанный маслом противень и запекайте в сильно разогретом духовом шкафу в течение 3—4 мин. Готовые бутерброды посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки. Подавайте как в горячем, так и в холодном виде в качестве закуски к белому вину или вермуту с содовой водой.

Подсчитаем калории

Несколько лет назад Институтом питания был составлен своеобразный «идеальный» рацион для сильных и молодых людей. Он составлял 3200 калорий, из которых 110 г приходилось на белок, 75 г на жиры и 500 – на углеводы. Данный рацион опробовали на трех группах, с той лишь разницей, что первой это количество калорий давали в двухразовом питании, для второй – в трехразовом, а для третьей – в четырехразовом. В результате проведенных опытов выяснилось, что в первом случае все испытывали сильный голод и не чувствовали насыщения, во втором случае питание казалось удовлетворительным, а в последнем участники наблюдений ощущали полное удовлетворение от еды.

Бутерброды «Столичные»

Требуется: 100 г копченого свиного окорока, по 50 г вареной колбасы и сыра, 250 г пшеничного хлеба, яйцо, черный молотый перец.

Способ приготовления. Нарежьте хлеб тонкими ломтиками. Колбасу и окорок пропустите через мясорубку, полученную массу смешайте со взбитым яйцом и молотым перцем. Ломтики хлеба намажьте полученной массой, посыпьте тертым сыром и поместите в духовой шкаф на 2—3 мин, чтобы сыр немного расплавился.

Бутерброды с сыром, корейкой, томатами и салатом

Требуется: по 100 г копченой корейки, плавленого сыра и майонеза, 250 г пшеничного хлеба, 1 помидор, листья зеленого салата.

Способ приготовления. Нарежьте хлеб тонкими ломтиками. Поджарьте в тостере. На один ломтик хлеба положите ломтик сыра, затем поджаренную корейку, на другой – ломтики помидора и лист зеленого салата. Сложите ломтики хлеба по два и залейте майонезом.

Творог с копченой сельдью

Требуется: 250 г творога, 150 г копченой сельди, 100 г сметаны, 1 луковица, 1 помидор, 1 ст. л. томата-пюре, 1 ч. л. горчицы.

Способ приготовления. Протрите творог. Очистите сельдь от кожицы и костей, филе измельчите. Лук нашинкуйте и обжарьте с томатом-пюре. Протертый творог смешайте с измельченной сельдью, добавьте спассерованный лук, горчицу и все тщательно перемешайте. Массу выложите в салатницу, украсьте нарезанным кружочками помидором.

Хлебцы с творогом и копченой треской

Требуется: 300 г копченой трески, 250 г творога, 2 яйца, 2 луковицы, морковь, 30 г сливочного масла, 3 ст. л. растительного масла, 20 г зеленого лука, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления. Рыбу разделайте на филе. Репчатый лук и морковь нашинкуйте и обжарьте на растительном масле. Подготовленную рыбу пропустите через мясорубку, смешайте с творогом и спассерованными овощами. Затем введите в массу взбитые яйца, добавьте соль и все тщательно перемешайте. Готовую массу выложите на противень или в форму, предварительно смазанную растительным маслом, выровняйте поверхность и смажьте яйцом. Выпекайте при температуре 180—200°С в течение 15—20 мин. Перед подачей на стол разрежьте хлебцы на небольшие куски, полейте растопленным сливочным маслом, посыпьте мелко нарезанным зеленым луком.

Советы бывалого кулинара

В домашних условиях для приготовления колбас чаще всего применяют свиные кишки. После набивки колбасные батоны перевязывают. Сделав на левой руке петлю из тонкого шпагата, поднимают фарш в кишке, а правой рукой туго натягивают петлю на ее конец. На небольшом расстоянии от первой перевязки делают вторые затяжки простой петлей. Образующийся при этом узел гарантирует прочность перевязки. При изготовлении колбас в виде колеса оба конца связывают вместе.

Крекеры с копченым сыром

Требуется: 150 г копченого сыра, 2 стакана муки, 200 г сливочного масла, 3 яйца, 1/2 стакана воды, 50 г кунжутного семени, 1/2 ч. л. чайной соды, соль.

Способ приготовления. Желтки яиц отделите от белков, масло изрубите с мукой, прибавив желтки, воду, питьевую соду. Замесите тесто так, чтобы получилась однородная гладкая масса. Затем прикройте тесто чистой салфеткой и поставьте на 10—15 мин в прохладное место.

В неглубокой тарелке смешайте сыр, тертый на мелкой терке, кунжутное семя и соль. Тесто тонко раскатайте в пласт толщиной в 5 мм и сверху этот пласт посыпьте вышеуказанной смесью. Затем с помощью формочек вырежьте из него различные фигурки. Выпекайте печенье в духовом шкафу до золотистого цвета.

Печенье «Восточное»

Требуется: 100 г копченого сала, по 200 г сливочного масла и сметаны (или 1/2 стакана сливок), 4 яйца, 2 стакана муки, 10 г корицы, по 1 г душистого и черного перца, по 2 г молотой гвоздики, молотого имбиря и мускатного ореха.

Способ приготовления. Разотрите масло, вбейте в него по одному 2 яйца. Затем добавьте сметану или сливки и постепенно всыпайте, постоянно растирая, просеянную муку. Оставшиеся 2 яйца взбейте в крепкую пену с сахаром. Влейте полученную массу в тесто. Все тщательно и быстро перемешайте. Специи смешайте, сало нарежьте маленькими кубиками и добавьте в тесто. Затем тесто раскатайте тонким слоем толщиной в 1 см и формочками вырежьте различные фигурки. Выложите их на противень и выпекайте в нежарком духовом шкафу в течение 20—25 мин. Печенье должно быть сухое, рассыпчатое, легко ломаться. Подавайте в качестве закуски к белому и крепленому вину, ликерам.

Пудинг «Рыбный»

Требуется: 400 г филе копченой горбуши, по 2 ст. л. сливочного масла и муки, 100 г пшеничного хлеба, яйцо, специи по вкусу.

Способ приготовления. Рыбное филе без кожи и костей вместе с замоченным хлебом пропустите через мясорубку с крупной решеткой. В фарш добавьте яичные желтки, сливочное масло, соль, все тщательно перемешайте и осторожно введите белки, взбитые в пену. Затем быстро разложите массу в формочки, смазанные сливочным маслом, и варите на пару. Перед подачей к столу полейте пудинг растопленным маслом.

Русские традиции

Вообще, в России было принято мясо или тушки птицы перед копчением засаливать в бочонках. В этом случае внутрь тушек обычно клали огурцы-пикули, грибы (рыжики, грузди), маслины, маленькие яблоки или кусочки айвы. Бочонок надо было переворачивать 1 раз в неделю. Хранились такие засолы около полугода. Затем мясо вынимали, протирали пшеничными отрубями, просушивали на чердаке. Только после этого его коптили в самодельных коптильнях в течение 3 недель, прерывая копчение лишь на 2—3 ч в день.

Пирожки из заварного теста с копченым окороком и горошком

Требуется для теста: 300 г муки, 100 г сливочного маргарина, 4 яйца, 50 г сливочного масла, 1/2 ч. л. питьевой соды, соль.

Для начинки: 350 г копченого окорока, по 100 г сметаны и консервированного зеленого горошка, по 40 г маргарина и сыра, 2 ст. л. муки, 1 стакан бульона, яйцо (желток), черный молотый перец, соль.

Способ приготовления. 1/2 стакана воды вскипятите с маргарином и щепоткой соли. В кипящую воду всыпьте муку с содой, перемешайте, чтобы получилась однородная масса без комков. Затем подогрейте на небольшом огне при постоянном помешивании. Когда тесто станет гладким, снимите с огня, немного остудите и вбейте яйца, растирая их с тестом. Из готового теста сформуйте валик диаметром в 3—4 см и порежьте его на куски длинной в 2—3 см. Сформуйте шарики, слегка расплющите их и уложите на лист на расстоянии 5 см друг от друга. Выпекайте в духовом шкафу в течение 15—20 мин. Во время выпекания духовку не открывайте, чтобы тесто не осело. Когда изделия подрумянятся, уменьшите огонь. Перед тем как вынуть, оставьте на несколько минут в открытом духовом шкафу.

У охлажденных изделий срежьте острым ножом верхушки, отверстия заполните горячей начинкой, затем прикройте сверху срезанными верхушками и разогрейте в течение 5—7 мин в горячем духовом шкафу.

Для начинки консервированный зеленый горошек разогрейте, окорок нарежьте небольшими кубиками, сыр натрите на мелкой терке. Муку обжарьте на маргарине, разведите бульоном, проварите, помешивая. Добавьте сыр, яичный желток, сметану, соль, все тщательно перемешайте. Окорок соедините с отцеженным горошком и смешайте с общей массой начинки.

Пирожки из слоеного теста с куриным мясом

Требуется: 400 г слоеного теста, яйцо (для смазывания пирожков), по 50 г сливочного масла и муки, по 100 г свиного шпика и майонеза, 300 г филе курицы-гриль, 1 луковица.

Способ приготовления. Масло растопите в кастрюле, обжарьте в нем измельченные шпик и репчатый лук. Кастрюлю снимите с огня, всыпьте муку, перемешайте, добавьте майонез. Непрерывно помешивая, доведите соус до кипения, положите измельченное куриное филе и остудите.

Тесто тонко раскатайте и вырежьте четное количество кружков диаметром 9 см. Начинку разложите на половину кружков, затем смочите края оставшихся и положите их сверху, хорошо склеив края. Пирожки поместите на противень, смажьте яйцом и выпекайте в духовом шкафу при температуре 200—220°С в течение 20—25 минут. Слоеные пирожки можно подавать как в горячем, так и в холодном виде в качестве закуски к пиву, рому, настойкам.

Советы бывалого кулинара

При приготовлении сырокопченой колбасы очень важно туго набивать фарш, стараясь сильно уплотнить его в оболочке и не допустить пузырей воздуха внутри. Чтобы избавиться от пузырей, в этих местах делают прокол иглой.

Глава 13. Соусы для копченых продуктов

Соус «Клюквенный»

Требуется: 50 г клюквы, 1/2 стакана воды, 40 г цедры лимона или апельсина, 1 ст. л. лимонного сока, корица, гвоздика, листик базилика, 20 г сахара.

Способ приготовления. Клюкву разомните вилкой в неглубокой плоской посуде. Затем ягоды залейте холодной водой и поставьте на слабый огонь для закипания. В процессе варки немного помешивайте деревянной ложкой. Когда клюквенный сироп сварится, процедите его через мелкое сито, чтобы освободить от мякоти. В процеженный сироп добавьте сахар, специи, базилик, а затем долейте в сироп лимонный сок и всыпьте цедру лимона или апельсина, поставьте соус на слабый огонь и немного проварите.

Соус подайте к копченой рыбе.

Соус «Сырный»

Требуется: по 100 г твердого и плавленого сыра, 1 стакан сметаны, 3 зубчика чеснока, кориандр, тмин, черный молотый перец.

Способ приготовления. Твердый сыр натрите на крупной терке и положите его в глубокую чашку, а плавленый поставьте на водяную баню, чтобы он расплавился и образовал сметаноподобную массу. Зубчики чеснока измельчите чеснокодавилкой. Все ингредиенты тщательно перемешайте. Соус поставьте на слабый огонь и немного подогрейте, постоянно помешивая и добавляя специи по вкусу.

Этот соус подойдет ко всем видам копченой рыбы и мяса, а также к копченому салу.

Соус «Винный»

Требуется: 100 мл вина, 50 мл портвейна, 20 г сливочного масла, 60 г грецких орехов, корица, мускат, имбирь, 4 ст. л. сахара, молотый.

Способ приготовления. Всыпьте в вино сахар. Поставьте его на слабый огонь и доведите до кипения. Затем влейте в кипящий напиток портвейн. Для этого соуса вместо портвейна можно взять шерри, наливку или ром. Немного проварив его, снимите с огня и накройте крышкой. Сливочное масло растопите отдельно. Орехи натрите на крупной терке и положите в растопленное масло. Когда масса остынет, измельчите ее ложкой. Смешайте ореховую массу и приготовленный винный напиток, заправьте специями по вкусу.

Подавайте к копченой рыбе и копченому мясу.

Подсчитаем калории

Хотя вы и знаете, сколько калорий должно поступить в ваш организм в течение дня, чтобы чувствовать себя работоспособным и активным, это не означает, что все их следует принять в один прием. Чтобы все калории были потрачены по назначению и не происходило их накопления, а также не возникало усталости из-за их нехватки, общее число следует распределить следующим образом: во время завтрака употреблять только 30 % от своей суточной нормы, во время обеда 45 или 50 %, а во время ужина оставшиеся 20—25 %. Это распределение учитывает умственную и физическую деятельность человека в определенные периоды времени. Оно позволит не только максимально использовать все питательные вещества, включенные в пищу, но и улучшит ее усвояемость организмом, а следовательно, позволит сохранять на протяжении всего дня активность.

Соус сметанный с зеленью

Требуется: 2 стакана сметаны, 2 яйца, кориандр, по пучку петрушки и укропа, тмин, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. В сметану средней густоты положите измельченные вареные желтки, добавьте специи и мелко рубленную зелень, а затем тщательно перемешайте. Готовый соус можете подогреть на слабом огне.

Подавайте к копченой рыбе, мясу.

Соус из икры

Требуется: 4 ст. л. черной икры, 1 стакан сметаны, 20 г сливочного масла, 30 мл лимонного сока, тмин, соль, молотые черный и красный перец по вкусу.

Способ приготовления. Икру пересыпьте солью и оставьте на некоторое время в холодном месте, чтобы она тщательно просолилась. Заправьте икру лимонным соком и добавьте нерастопленное сливочное масло. Всю эту массу аккуратно перемешайте. Отдельно взбейте свежую сметану и положите ее в приготовленную икру. Соус перемешайте и поставьте в прохладное место.

Подавайте к копченой рыбе.

Соус грибной с овощами

Требуется: 300 г свежих грибов, 1 луковица, 2 помидора, огурец, 2 стакана сметаны, яйцо, зелень петрушки и укропа, 60 г зеленого лука, 1 ст. л. столового уксуса, 4 ст. л. растительного масла, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления. Нарежьте грибы на мелкие кусочки и отварите их в слегка подсоленной воде. Пропустите вареные грибы через мясорубку, смешайте с уксусом. Мелко нарежьте репчатый лук, помидоры, огурец, вареное яйцо, зелень петрушки, укропа, зеленый лук. Все как следует перемешайте, залейте сметаной. Добавьте растительное масло, еще раз перемешайте соус и подавайте к копченой рыбе или мясу.

Соус «Чесночный»

Требуется: 2 стакана мясного бульона, по 2 моркови и луковицы, 80 г сливочного масла, 9 зубчиков чеснока, 3 лавровых листа, соль, перец.

Способ приготовления. Морковь нарежьте на мелкие кусочки. Добавьте мелко нарезанный репчатый лук, залейте овощи бульоном и поставьте на огонь. Доведите смесь до кипения, затем положите перец, соль, лавровый лист, мелко нарезанный чеснок, сливочное масло. Все хорошо перемешайте, остудите соус, выньте лавровый лист и подавайте к копченому мясу и салу.

Соус «Белый»

Требуется: 3 стакана куриного бульона, 40 г сливочного масла, по 1 ст. л. муки и лимонного сока, по 1—2 корня петрушки и сельдерея, 4 лавровых листа, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Поджарьте муку на масле, затем разведите ее бульоном. Положите туда мелко нарезанные коренья сельдерея, петрушки, лавровый лист и перец. На слабом огне варите соус примерно 25—30 мин. Затем процедите его, коренья натрите на терке и смешайте с жидкостью. Посолите соус, введите лимонный сок, сливочное масло.

Подавайте соус горячим или охлажденным к копченому мясу или рыбе.

Советы бывалого кулинара

Если готовая копченая рыба имеет тусклый вид, ее поверхность протирают мягкой тряпочкой, слегка смоченной рыбьим жиром или подсолнечным маслом.

Соус «Горчичный»

Требуется: 3 ст. л. горчицы, 1 стакан сметаны, 100 г сливочного масла, 2 яйца, сок лимона, корень сельдерея, по 1/4 ч. л. шафрана, корицы и кориандра, 1 ст. л. сахара, по 1/2 ч. л. тмина, соли и черного молотого перца.

Способ приготовления. Горчицу подогрейте, добавьте к ней сметану, растопленное сливочное масло, тертые вареные яйца (можно только желток), сахар, соль, специи и тщательно перемешайте. Перед тем как снимать соус с огня, добавьте лимонный сок и как следует перемешайте.

Подавайте соус к копченой рыбе, любому виду мяса, салу.

Соус «Майонезный»

Требуется: 250 г майонеза, 1 яйцо, 2 ст. л. белого вина, тмин, кориандр, 2—3 листика базилика, сахар, соль, молотый черный перец, красный молотый перец.

Способ приготовления. Майонез, яичный желток, вино как следует перемешайте и поставьте на слабый огонь, слегка помешивая. Тщательно взбейте полученную смесь, добавьте сахар, соль, специи, лимонный сок и мелко рубленный базилик.

Соус подавайте в холодном или теплом виде к копченому мясу или рыбе.

Соус «Пикантный»

Требуется: 2 стакана говяжьего бульона, 5 ст. л. томатной пасты, морковь, корень петрушки, луковица, 80 г сливочного масла, по 1 ст. л. муки и столового уксуса, имбирь, сухой фенхель, 1 ч. л. сахара, соль.

Способ приготовления. Мелко нарежьте лук и корень петрушки и поджарьте их на масле. Посыпьте мукой, все перемешайте и добавьте томатную пасту. Вылейте на сковороду горячий мясной бульон, варите соус на слабом огне в течение 15 мин. Посолите, введите столовый уксус, сливочное масло и специи по вкусу, все как следует перемешайте и подавайте к любым видам копченой рыбы или мяса.

Соус «Нежный»

Требуется: по 2 стакана куриного бульона и сметаны, 4 маринованных огурца, 25 г сливочного масла, 4 ст. л. муки, 2 ч. л. горчицы, по 1 ст. л. сахара и столового уксуса, сухой укроп, майоран, кориандр, соль.

Способ приготовления. Обжарьте муку в сливочном масле, влейте горячий бульон. На медленном огне доведите полученную смесь до кипения. Затем положите сметану, еще раз доведите до кипения на медленном огне. Нарежьте на мелкие кусочки огурцы, потушите их в масле и добавьте к ранее приготовленному соусу. Заправьте соус уксусом, сахаром, солью и по вкусу специями. Все тщательно перемешайте и подавайте соус к любым видам копченой рыбы или мяса.

Соус «Томатный»

Требуется: 1/4 стакана растительного масла, 2 ст. л. столового уксуса, 1 стакан томатной пасты, тмин, 1 стручок острого перца, по 1/2 ч. л. аджики и сахара, соль, черный молотый перец, красный молотый сладкий перец.

Способ приготовления. В растительное масло добавьте уксус, сахар, соль и специи. Все как следует перемешайте, положите томатную пасту.

Готовый соус охладите и подавайте к любым видам копченого мяса или рыбы.

Русские традиции

В русских деревнях существовала традиция: после разделки туш поросят первым делом коптили свиные уши и хвостики. Они считались большим деликатесом и, как правило, их отдавали маленьким детям. Считалось, что это принесет здоровье малышам, закалит их. К тому же их уши и хвосты очень вкусны и питательны.

Соус «Яичный»

Требуется: 1 стакан сметаны, 4 яйца, 1 ст. л. лимонного сока, 1/2 ч. л. горчицы, тмин, фенхель, сахар, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Сварите яйца вкрутую, отделите желтки от белка и разотрите желтки, добавьте горчицу, соль, сахар, перец, сок лимона и специи по вкусу. Все как следует перемешайте и залейте сметаной. Охладите соус и подавайте к копченому мясу или рыбе.

Соус «Оригинальный»

Требуется: 2 стакана сметаны, 100 г свежих грибов, 4 ст. л. растительного масла, 300 г сыра, 200 г вареной колбасы, корень хрена, тмин, кориандр, сухой укроп, соль, молотый черный и красный перец.

Способ приготовления. Грибы нарежьте и отварите в чуть подсоленной воде, пропустите через мясорубку, добавьте сметану и все как следует перемешайте. Мелко нарежьте колбасу, смешайте ее с тертым сыром. Залейте уксусом полученную смесь, положите сметану. Посолите, залейте растительным маслом, добавьте тертый хрен, специи и приправы по вкусу, тщательно перемешайте и подавайте к столу.

Соус «Ореховый»

Требуется: 250 г майонеза, 100 г грецких орехов, по 2 ст. л. лимонного сока и оливкового масла, мускат, тмин, кориандр, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Пропустите орехи через мясорубку, добавьте масло и как следует перемешайте. Затем введите лимонный сок, майонез. Посолите соус, положите специи, снова тщательно перемешайте. Подавайте к копченому мясу или рыбе.

Соус «Свекольный»

Требуется: 300 г корней хрена, свекла, 200 г 9%-ного уксуса, 500 мл воды, тмин, 1 ст. л. сахара, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Корни хрена порубите ножом, залейте кипятком. Поставьте на огонь и варите несколько минут, пока корень не станет мягким. Затем положите тертую вареную свеклу, уксус, соль, сахар, специи и приправы по вкусу. Все как следует перемешайте, остудите и подавайте к столу.

Соус «Ароматный» с зеленью

Требуется: 100 г сметаны, 2 ст. л. столового уксуса, 3 ст. л. растительного масла, по 5 листьев салата и шпината, по 30 г петрушки и укропа, 3—4 листика базилика, 20 г зеленого лука, тмин, кориандр, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Промойте зелень в проточной воде, затем поварите ее 2—3 мин в кипятке. Мелко нарубите, протрите через сито, смешайте со сметаной. Введите уксус, соль, специи по вкусу, все как следует перемешайте, охладите соус и подавайте к столу.

Соус «Царский»

Требуется: 100 г черной икры, 1/2 стакана сметаны, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. лимонного сока, 30 г зелени укропа, тмин, имбирь, соль, черный молотый перец, красный молотый перец.

Способ приготовления. Влейте в икру лимонный сок. Все как следует перемешайте, положите сливочное масло, измельченную зелень укропа, специи. Залейте полученную массу сметаной, все как следует перемешайте. Подавайте соус к копченой рыбе полуохлажденным.

Советы бывалого кулинара

Нельзя хранить копчености в обычном погребе или в помещении с влажным воздухом, т. к. они быстро впитывают влагу и плесневеют. Первый признак порчи – появление беловатой, скользкой на ощупь плесени. В этих случаях копчености обмывают крепким раствором соли, обсушивают и слегка смазывают жиром. Лучше всего хранить их в чистых ящиках, пересыпанными ржаной сечкой.

Заключение

Когда первые представители человечества (Адам и Ева) были вынуждены покинуть райский сад, им пришлось строить свою жизнь с самых примитивных вещей: поначалу они и их потомки жили в пещерах. Мужчины охотились на диких животных, а женщины, соответственно, оставались дома, чтобы готовить еду. Способ приготовления был тогда единственным – пищу жарили на костре. Но т. к. вкусы человечества постепенно утончались, люди становились более требовательными, значит, совершенствовались и способы приготовления пищи. Можно сказать, что именно костер впоследствии дал этот известный нам способ – копчение. И он, кстати, в принципе своем не изменился за тысячелетия – это все тот же дым из все тех же дров. И не потерял своей актуальности, ведь все мы любим еду, приготовленную методом копчения. И очень радует, что и в комфортных условиях имеем возможность придать ей ароматный, специфический запах (дымка или пряных специй) и неповторимый вкус.

Надеемся, что эта книга станет вам полезной. Ведь основная задача, которую поставили пред собой ее составители, – это желание пробудить в читателях творческий подход к приготовлению различных блюд и подвигнуть на смелые эксперименты, как, например, на приобретение собственной домашней коптильни. Вы станете свидетелями таинственного процесса превращения сырых, необработанных продуктов в настоящие деликатесы.

В копчении главный секрет – это дым. Весь процесс происходит за счет интенсивной термообработки в среде проходящего дыма, а дым от древесных опилок и тепло от нагревателя делают такое превращение возможным.

Мы уверены, что многочисленные примеры убедили вас, насколько копченые продукты полезны и сытны, и они – не только пища для гурманов, но и лечебное питание. Так, например, мясо копченой птицы, как правило, используют в приготовлении деликатесных блюд и включают в лечебно-профилактическое питание.

Кроме того, копчение позволяет значительно расширить возможности кулинарного использования продуктов питания. И теперь, пожалуй, настало время, когда вместе с читателями можно подытожить накопленные знания и информацию. Создав свою домашнюю коптильню, вы сможете:

1) быстро и просто приготовить замечательные копчености,

не выходя за пределы своей кухни;

2) придать самому простому первому блюду (супу, солянке) или гарниру специфический вкус и запах, присущий еде, приготовленной на костре;

3) приготовить в домашних условиях самый настоящий шашлык, уху, барбекю и т. д;

4) продлить срок хранения продуктов;

5) и, наконец, дать простор своим оригинальным кулинарным фантазиям.

Творческих вам успехов и приятного аппетита!